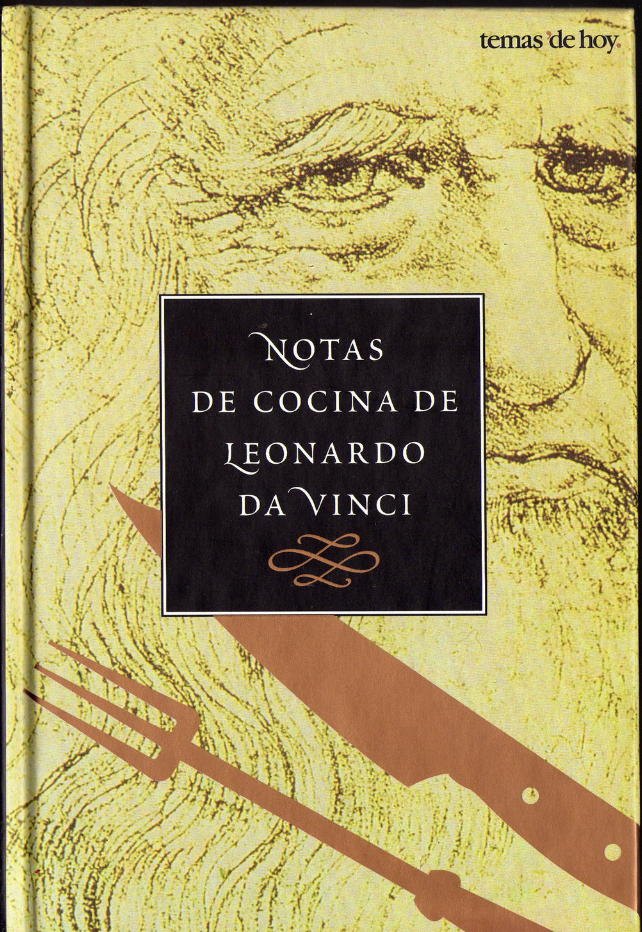
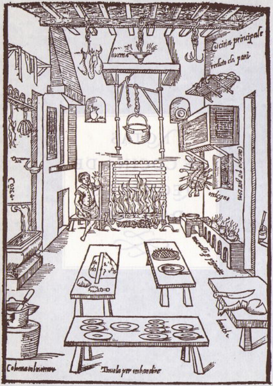

temas de hoy.
NOTAS
DE COCINA DE
LEONARDO
DA VINCI

NOTAS DE COCINA DE LEONARDO DA VINCI



NOTAS DE COCINA DE LEONARDO DA VINCI

Compilación y edición de
Shelagh y Jonathan Routh

Primera edición: noviembre de 1996
Segunda edición: enero de 1997
Tercera edición: septiembre de 1997

Colección: Raros y Curiosos
© Shelagh y Jonathan Routh, 1987
Ilustraciones en págs. 70, 72, 73, 169
© William Thomson Collection, 1987
© EDICIONES TEMAS DE HOY, S. A. (T. H.), 1996
Paseo de la Castellana, 28. 28046 Madrid
Originariamente publicado en inglés por William Collins & Sons Co. Ltd.
Título original: Leonardo's kitchen note books. Leonardo da Vinci's notes on cookery and table etiquette
Traducción: Marta Heras
Diseño de colección: Rudesindo de la Fuente
Fotografía de cubierta: Oronoz
ISBN: 84-7880-705-5
Depósito legal: M. 31.130-1997
Compuesto en J. A. Diseño Editorial, S. L.
Impreso y encuadernado en Artes Gráficas Huertas, S. A.
Printed in Spain - Impreso en España

Índice

Cod. Atl. en las notas del texto se refiere al *Codex Atlanticus* de la Biblioteca Ambrosiana de Milán; *MsB* se refiere a los manuscritos que se conservan en la Biblioteca Nacional de París.

agradecimientos

Shelagh y Jonathan Routh desearían expresar su agradecimiento, por la ayuda prestada en diferentes ocasiones, a las siguientes personas:

Profesor Carlo Pietrangeli,
Director del Museo Vaticano

Monseñor Russchoert,
Vice Prefecto de la Biblioteca Apostólica

Monseñor Galbiati,
Director de la Biblioteca Ambrosiana de Milán

Conde Tino Vitteti
Conde Pier-Francesco Calvi di Bergolo
Giovanella della Chiesa
Marqués Giovangeorgio Afan de Rivera
Carlo Alberto Lequio
Príncipe Nicolo Boncompagni-Ludovisi
Dado Torrigiani

Maureen Bonini
Marie-Louise Scio
Baronesa Magda Konopka
Antoinette Parks
William Thomson
y en especial desean agradecer a la Sra. Scilla Marvino por su paciente trabajo de traducción, no sólo del italiano al inglés, sino también del latín al italiano.



presentación

La fascinación que ejerce el Renacimiento, los sentimientos de admiración que hoy despierta aquel movimiento espiritual que desde Florencia impulsó un cambio radical en el pensamiento del mundo civilizado durante los siglos XV y XVI, centra sus puntos de referencia en nombres como Miguel Angel, Botticelli, Rafael, Tiziano, Machiavelli, Cellini... y, naturalmente, Leonardo da Vinci.

Fue una renovación que incidió en todos los órdenes del pensamiento y que alcanzó a numerosas ramas de la ciencia. Se inició con la arquitectura, irrumpió más tarde en la pintura, la filosofía y la literatura, e hizo posible que el Viejo Continente atravesara uno de los períodos más brillantes de la historia de su cultura.

En lo concerniente al arte de la cocina, en la forma de entender los placeres de la mesa, los italianos también dejaron sentir la huella de su avasalladora influencia.

Frente a la brutalidad desmesurada de los banquetes medievales, con su turbulenta y despilfarradora superposición de carnes y especias, los florentinos prestaron relevancia a principios de cordura y buen gusto inusuales hasta entonces. Refinamiento y sensibilidad comenzaron a considerarse cualidades indisolublemente unidas al deleite gastronómico.

En Venecia se inventa y utiliza por vez primera el tenedor, y se diseñan copas de cristal destinadas a sustituir a los pesados cuencos de metales preciosos, mientras que el propio Leonardo promueve en Florencia el uso de la servilleta. Durante el XVI es Catalina de Medici quien impone como novedad en la corte de Francia la costumbre de que damas y caballeros compartan la misma mesa, a la vez que deslumbra a sus invitados con primorosas y frágiles vajillas de porcelana.

En los manteles de nobles y grandes señores se tiende a menguar el uso de hierbas y especias, la demasía en el comer y las extralimitaciones en las formas. Desde la Toscana, sensual y bulliciosa, se extiende por toda Europa el pálpito de un hedonismo desbordante.

Cuando a finales del siglo XV y luego en el XVI los monarcas franceses –Carlos VIII, Luis XII y Francisco I– invaden el norte de Italia, resultan sobrecogidos por lo que constituye un escenario sorprendente.

Pléyades de artistas, orfebres, perfumistas, jardineros y arquitectos, contratados por los jerarcas del país veci-

no, comienzan a implantar en la corte francesa los principios básicos del estilo de vida italiano.

Durante el siglo XVI, la moda, en cuanto a formas de pensar, modos de vestir y pautas alimenticias, evoluciona según los dictados de la poderosa saga de los Medici.

Primero es Juan de Medici, investido Papa con el nombre de León X; posteriormente, Catalina de Medici, desposada con Enrique II en 1533 y, finalmente, María de Medici, que contrae matrimonio con Enrique IV en 1600, quienes influyen decisivamente en la vida cortesana de Europa y en el estilo de la cocina de Occidente.

Francia, y España en menor medida, se dejan seducir por el hechizo italiano. Nuestro país, probablemente, contribuiría, por un camino indirecto, a abrir resquicios italianizantes en la cocina del país vecino.

Ninguna causa nos anima a reavivar la vieja polémica que ha enzarzado de forma tradicional a numerosos tratadistas en relación con el grado de influencia que la cultura italiana pudo tener en la modernización ulterior de la cocina francesa.

Al margen de que los cocineros que integraban el séquito de Catalina de Medici trastocaran o no los hábitos alimenticios de la corte gala, es imposible negar la fascinación que en el transcurso del XVI produjo en Francia el libro de Bartolomé Sacchi «Platina» –*De honesta voluptate et valetudine* (1474)– traducido por vez primera al francés en

1505, y que alcanzó varias reediciones durante el mismo siglo.

Obra de un profundo humanista, el libro de Platina fue, antes que otra cosa, un tratado epicúreo y vitalista sobre los placeres de la mesa; también un compendio de reglas morales, estéticas y salutíferas relativas al arte de la existencia. Toda una serie de reflexiones llenas de intuición y delicadeza reflejan la sensibilidad que prevalecía en el espíritu del Renacimiento. Las recetas, escasas en número y abigarradas en su estructura, poseen una importancia secundaria en el contexto del libro.

No menos influencia tuvo en nuestro país el libro de Ruperto de Nola, publicado por vez primera en catalán en 1520 y traducido al castellano en 1525. Cortesano, mediterráneo e italianizante, la obra de Nola, que sólo en idioma castellano conoció más de doce ediciones en el mismo siglo, entronca perfectamente con el arte de vivir renacentista.

La prepotencia militar alcanzada por España en el siglo XVI, la posición hegemónica de nuestro país durante el reinado de los Austrias, las reiteradas confrontaciones bélicas y las treguas subsiguientes con Francia, obligan a suponer que nuestra cocina cortesana, afectada por el libro de Nola, tuvo cuando menos un influjo conceptual en el orden de las mesas vecinas.

Con su impecable rigor doctrinal, Néstor Luján ha inventariado algunos de los platos consustanciales a la clásica

cocina francesa, documentados en tratados italianos de siglos precedentes. La relación comprende el pato a la naranja, receta florentina del XIII que antecedió al conocido *canard à l'orange*; los típicos pichones con uvas toscanos localizados en un recetario florentino del XIV que, cabe suponer, inspiraron el faisán a las uvas; el consomé *(jus consumptum)* que aparece en el libro de Platina, y el pollo al vino, origen del *coq au vin* francés, receta italiana del XIV que se conserva en la Biblioteca Comunal de Dôle.

La figura de Leonardo da Vinci, el más grande de los genios del Renacimiento, se halla indisolublemente vinculada al arte de la cocina.

Pintor, escultor, arquitecto, músico, escritor, diseñador e ingeniero, Leonardo fue un verdadero polígrafo y un humanista polifacético. También un impenitente gastrónomo a la vez que un cocinero tan refinado y sensible como visionario e incomprendido.

Por una u otra razón, los acontecimientos que estructuran su biografía discurren parejos al ambiente de los fogones. Leonardo fracasó a muy temprana edad como jefe de cocina de la taberna florentina Los Tres Caracoles; vio frustrada de nuevo su devoción por la hostelería al regentar sin éxito otra taberna en Florencia con su socio y amigo Sandro Botticelli, y no consiguió tampoco imponer sus teorías renovadoras cuando mereció el cargo de maestro de festejos y banquetes de Ludovico el Moro, señor de Milán.

Fue precisamente entonces, durante su estancia en el palacio de los Sforza, cuando Leonardo proyectó toda suerte de ingenios mecánicos (símiles de modernos electrodomésticos) con vistas a mejorar el ambiente de las grandes cocinas, agilizar el trabajo, simplificar la realización de ciertas tareas, reducir los malos olores y acrecentar el grado de limpieza de los lugares de trabajo.

Asadores automáticos, extractores de humos, picadoras de carne, cortadoras de berros e, incluso, extintores de incendios integraban algunos de los artefactos cuya construcción nunca se vio coronada por el éxito.

En el terreno de las creaciones culinarias, resulta sorprendente que aún hoy, quinientos años después, algunos de los platos concebidos por Leonardo para honrar los banquetes de sus señores los Sforza y, por supuesto, la combinación de alimentos que empleó para los bocetos previos de *La última cena* –criadillas de cordero a la crema, ancas de rana con verduras, muslos de focha con flores de calabacín, puré de nabos con rodajas de anguila...– revelen una modernidad exultante.

Leonardo, hombre que realizaba todas sus maquetas en pasta de mazapán, y a quien se atribuye la invención de una máquina para moldear los espaguetis, se considera asimismo responsable de haber añadido la tercera púa al tenedor veneciano para facilitar la ingestión de estos *spago mangiabile* (cordeles comestibles).

Los últimos años de su vida los pasó en Cloux, a orillas del Loira, bajo el mecenazgo del rey Francisco I, consagrado a la creación artística pero dedicado de pleno al arte de la cocina. La debilidad del monarca francés por los placeres de la mesa llevaron a éste a compartir y degustar todas las innovaciones culinarias del genial artista florentino.

¿Cómo no admitir la posible influencia que sin duda pudo tener Leonardo en la cocina de la corte de Francisco I? ¿Cómo negar que su estilo *«nouvelle cuisine»* pudo influir en el planteamiento de los platos que se servían a la sazón en las mesas regias de Francia?

Muchos de los escritos de Leonardo, dotados de una innegable calidad literaria y relativos a una variedad de temas sorprendente, se conservan dispersos en bibliotecas y museos europeos. La Biblioteca Ambrosiana de Milán, la Vaticana de Roma, el Museo Británico de Londres, la Biblioteca Real de Windsor y la Biblioteca Nacional de Madrid, atesoran algunos de tan valiosos documentos.

Sin embargo, la mayor parte de los escritos de este prolífico autor sufrió extravío a causa del carácter bohemio del artista y el despilfarro posterior de sus herederos. Pese a ello, nada impide reconocer el rango enciclopédico de su obra.

Desde la perspectiva actual, y al menos temporalmente, el libro que ahora sigue es un juego de especulación y un ejercicio de presunción histórica. Aunque tal vez nunca pueda averiguarse el verdadero paradero del hipotético

Codex Romanoff, manuscrito presuntamente conservado en el Museo del Ermitage, de Leningrado, si no en poder de los herederos de Leonardo, es evidente que las notas de cocina que integran la transcripción bautizada con este nombre poseen todo el estilo del artista toscano.

Son anotaciones inconexas, deslabazadas, reflexiones que atañen a temas variopintos y que parecen ser el fruto de muchos años de experiencia.

Observaciones no ajenas a la medicina y a la dietética, acordes con el espíritu de la época, en la que todo tratado de cocina debía indicar las propiedades salutíferas de platos y alimentos.

La sencillez que traslucen muchas de las recetas, los tiempos de cocción fulgurantes que se aconsejan para algunos pescados (anguilas) y el horror que inspiran a su autor las mezclas abigarradas y ampulosas, permiten adivinar una mente excesivamente adelantada para la época.

Algunas de las fórmulas —sopas de cabezas de nabos (grelos), platos de tritones (renacuajos fritos al estilo de los chanquetes) o huevos rotos (revueltos)— encuentran no pocas afinidades en el orden de la cocina ibérica.

Al tiempo que un tratado de gastronomía, el *Codex Romanoff* es también una guía de urbanidad y un manual de usos y costumbres. Ciertas notas, jocosas, histriónicas y desconcertantes, ponen de manifiesto la arbitrariedad del protocolo que imperaba en las mesas de entonces, y en muchos aspectos incluso la refinada crueldad del Renacimiento.

La proclividad que denota su autor por los platos sencillos y, por el contrario, la fobia visceral que deja traslucir, tanto hacia las preparaciones complejas como por las excesivamente populares, se refrendan con prescripciones dietéticas peyorativas.

Son notas que revelan un tono vagamente ingenuo y vehemente, a veces categórico y en ocasiones arbitrario, que permiten entrever la compleja personalidad de quien redactó las mismas. Según afirman las crónicas, así eran los rasgos de carácter del tal Leonardo.

José Carlos CAPEL

prólogo

por el doctor Marino Albinesi,
Fiscal General de Roma; Presidente del
Circolo Enogastronomico d'Italia

Siempre se ha considerado extraño que alguien con tanta curiosidad por todo como era Leonardo da Vinci hubiera dejado tan pocos documentos en relación con su interés por la comida y la cocina. Este hombre, cuya pintura más importante y famosa es esa austera representación culinaria llamada *La última cena*, a la que dedicó tres años de su vida, tenía tanta relación con la comida como con los valores espirituales. Este hombre, que dejó en su testamento una parte considerable de sus bienes a su cocinera, Battista de Villanis. Este hombre, a lo largo de toda su vida se interesó tanto por la comida como por los diseños de sus pinturas y fortificaciones, así como por la investigación de los innumerables temas que despertaban su curiosidad. De hecho, se comprometió con el arte de cocinar más *activamente* que con ningún otro tema. Debía ser apenas un muchacho cuando, en los ratos en los que no tenía que atender sus tareas en el taller de Verrocchio, trabajaba para ganar un poco de dinero en las co-

cinas de una taberna florentina; no sólo cuando intentó llevar su propia taberna con Sandro Botticelli, sino, muy especialmente, en su calidad de maestro de festejos y banquetes en la corte de los Sforza, un puesto que ocupó durante más de trece años, necesariamente debió de tener acceso a una gran cantidad de información de primera mano sobre los alimentos. Y, sin embargo, la cantidad de referencias a la comida y a la bebida en los cuadernos de Leonardo que conocemos hoy en día es mínima; unas cuantas observaciones generales, unos cuantos aforismos, ni una sola referencia o receta en todo el período en el que estuvo al servicio de los Sforza.

Y ahora, en un intento de llenar este hueco, nos encontramos con este *Codex Romanoff*, así llamado por un número cada vez mayor de personas, incluidos los actuales editores. Pero incluso mi vieja amiga Shelagh Marvin Routh, quien, junto a su marido Jonathan, ha pasado tantos años a la caza de estas indicaciones culinarias de Leonardo, admite que es totalmente imposible que una copia de un manuscrito mecanografiado en italiano, que trata casi exclusivamente de la comida, y que en apariencia ha surgido de la nada*, pueda ser considerada como una copia

* Hablo en sentido figurado, pero hasta tanto la familia del Piamonte –supuestamente tan reacia a la publicidad y en cuyo poder se dice que se encuentra el manuscrito mecanografiado desde la última guerra– se presenta para darnos una explicación satisfactoria, prefiero utilizar este término.

fiel de la obra original de Leonardo da Vinci. ¿Y qué pensar de esa breve nota que lo encabeza: «Esta es la obra que yo, Pasquale Pisapia, he copiado a mano del manuscrito de Leonardo da Vinci que ahora se conserva en el (Museo) Ermitage de Leningrado»? ¿Quién era, o es, Pasquale Pisapia? ¿Cómo es posible que él sea, o fuera, la única persona que tuviera noticia del manuscrito? Y como las autoridades del Ermitage niegan que dicha obra de Leonardo se encuentre en su museo, resulta imposible comprobar la autenticidad del manuscrito, y aún menos su existencia. (Aunque estoy dispuesto a admitir que los rusos ya han desmentido otros hechos en otras ocasiones.) Pero también he de admitir que hay razones por las que creo en la posibilidad de que haya existido un manuscrito de estas características escrito por Leonardo.

1. Las mismas circunstancias de la vida de Leonardo: su trabajo en las cocinas de joven, su cargo de maestro de festejos y banquetes a las órdenes de los Sforza, hacen perfectamente plausible que hubiera escrito estas notas con autoridad.

2. Recordemos que en la actualidad sólo se conserva algo más de un tercio de los escritos y dibujos de Leonardo; el resto se ha perdido (como sus famosos tratados sobre los caballos y la arquitectura), destruido por el fuego o las guerras, o sencillamente ha desaparecido (como los folios llamados *Codex Madrid*, que vieron la luz en los años cincuenta en la Biblioteca Nacional de Madrid y que ha-

bían permanecido allí sin catalogar durante casi trescientos años).

3. También hemos de recordar que la mayor parte de los escritos de Leonardo es de naturaleza fragmentaria. En la misma página de uno de sus cuadernos es posible encontrar cuatro reflexiones incompletas y sin ninguna relación entre ellas, unas escritas algunos años después que las otras, simplemente porque Leonardo encontraba espacios libres en la página; algunas incluso boca abajo en relación con las otras. Francesco Melzi, el discípulo a quien Leonardo dejó todos los cuadernos (a menos que el rey Francisco I de Francia consiguiera quedarse con alguno), se lanzó sobre ellos armado de cola y tijeras en un deseo de darles algún orden, y Pompeio Leoni, el escultor y marchante, también lo intentó posteriormente. (Horroriza pensar cuántos fragmentos de los folios pueden haberse quedado sobre el suelo de la habitación.)

Pero lo que pretendo decir es que, dadas todas las vicisitudes que sufrieron los cuadernos tras la muerte de Leonardo, podrían haberse presentado multitud de ocasiones en las que fragmentos enteros se almacenaran en buhardillas y quedaran allí olvidados (recordemos que sus escritos eran acogidos con total indiferencia), para que alguien se los apropiara y especulara con ellos o para que cambiaran de manos por dinero (no olvidemos la advertencia del rey Carlos de Inglaterra a Lord Arundel de «conseguirme a cualquier precio alguno de los escritos de Leonardo Vincent»); recordemos al dudoso conde Guglielmo Libri, quien en 1868 «tomó prestados» varios folios de la Biblioteca Nacional de París y se los vendió al conde Manzoni, cuyos herederos los vendieron a su vez en 1892 –y aquí puede encontrarse el hilo de la pista rusa– a un ruso llamado Sabachnikoff (quien posteriormente devolvió sólo «algunos» de ellos a la Biblioteca Real de Turín).

El asunto fue largamente discutido durante la Biennale Enogastronomica Toscana celebrada en Florencia en 1982, poco después de que se tuvieran noticias del *Codex Romanoff* por primera vez. La mayoría de mis colegas estuvieron de acuerdo en que la obra *podría* haber sido escrita por Leonardo. Y mi teoría favorita, que creo fue propuesta por el conde de Rham, es que el *Codex* llegó a Rusia al mismo tiempo que uno de los dos cuadros de Leonardo que posee el Museo del Ermitage (y que los rusos no niegan poseer). La *Madonna Litta*, sobre cuya autenticidad hay ligeras dudas, fue comprada a la gran familia Visconti de Milán por el zar Alejandro II en 1865 y colocada allí. La más creíble *Madonna del Fiore* fue puesta allí por el zar Nicolás II en 1914. La había comprado a la familia Benois, que a su vez la habían comprado al príncipe Kurakin, un conocido amigo de Sabachnikoff.

Y si los Romanoff mostraban interés por los cuadros de Leonardo, ¿por qué no habrían de mostrarlo también por sus escritos? Sabachnikoff tenía algunos. Y sin ninguna duda, algunos de éstos pasaron por las manos de los Visconti.

Por desgracia, hemos de especular y no podemos saber con certeza la verdad. Pero de una cosa estoy seguro: estos escritos revelan la mano de Leonardo; vuelvo a repetir que él disponía de los conocimientos y de las oportunidades para haberlos escrito, y el hecho de que no podamos ver los originales no tiene por qué impedirnos que los tomemos por auténticos, si así lo deseamos. Después de todo, lo mismo ocurrió con el inglés Shakespeare.

Leonardo en la cocina

perfil de su vida «gastronómica»

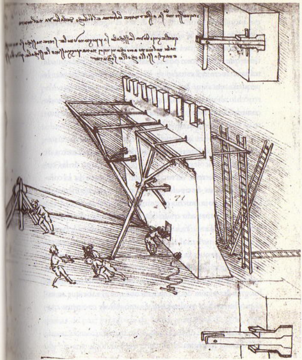
La clave más importante para comprender el interés de Leonardo durante toda su vida por la comida se encuentra sin duda en las circunstancias de sus primeros años. Nace el 15 de abril de 1452 en Vinci, cerca de Florencia, hijo de Ser Piero da Vinci, un notario florentino, y de Caterina, una dama de Vinci. Pocos meses después de su nacimiento, su padre se casa con una dama florentina de dieciséis años y su madre contrae matrimonio con Accatabriga di Piero del Vacca, un repostero sin trabajo de Vinci.

Leonardo crece entre los dos hogares, pero es el «grosero, desaliñado y glotón» Accatabriga (según la descripción de Ser Piero) quien lo colma de dulces, inculca en él las sutilezas del arte de la cocina y le permite moldear con mazapanes que pueden dejarse endurecer bajo el sol de la Toscana, de quien Leonardo adquiere el gusto por los dulces y la pasión por la comida que le acompañarán toda la

vida y amenazarán el éxito de tantas de sus otras actividades. Después de cumplir los diez años Leonardo ve poco a su padrastro, pues su verdadero padre le obliga a permanecer en Florencia para que crezca con sus medio hermanos y reciba junto a ellos los rudimentos de una educación formal (que no incluye, sin embargo, el aprendizaje del latín; durante toda su vida Leonardo habló y escribió en el florentino de las «clases trabajadoras»). Después, en 1469, Ser Piero pone de aprendiz a su ahora enormemente gordo primogénito en el taller florentino de Verrocchio, el escultor-pintor-ingeniero-herrero-matemático, donde Botticelli está también de aprendiz.

Antes de que se cumpla un año Leonardo se ve envuelto en problemas. Mientras digiere con diligencia, aunque no sin ponerlas en cuestión, las enseñanzas de Verrocchio, también se dedica a atiborrarse de los dulces que le envía su padrastro. Verrocchio decide castigarlo por *crapulando* (tragón). Y, como castigo, Leonardo pinta el ángel del panel de la izquierda para el *Bautismo de Cristo* en el que Verrocchio está trabajando por encargo de la Iglesia de San Salvi, y que ahora se encuentra en los Uffizi de Florencia comple-

Plan de Leonardo para ☞ *montar la réplica de 70 m de largo del Castello Sforza que construyó con masa de pasteles puesta en moldes, en su mayoría bloques de polenta reforzados con nueces y uvas pasas y cubiertos de mazapanes multicolores, para celebrar la boda de Ludovico Sforza con Beatrice d'Este.*
Cod. Atl. fol. 49v-b



tamente dominado por el ángel de Leonardo. Pero desde ese momento Leonardo deja de ser el «gordito» del que se burlan los demás aprendices.

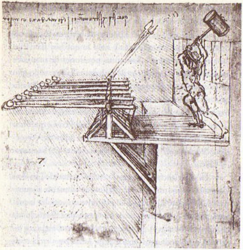
Después de tres años de este aprendizaje, Leonardo tiene que mantenerse por sí mismo, aunque todavía puede trabajar fuera del estudio de Verrocchio. Para aumentar la pequeña renta que le procuran los pocos encargos que Verrocchio ahora le concede, por las noches trabaja sirviendo comidas en la famosa taberna de Los Tres Caracoles, junto al Ponte Vecchio de Florencia.

Y entonces, en la primavera de 1473, tras la misteriosa muerte por envenenamiento de todos los cocineros de Los Tres Caracoles, Leonardo es puesto al cargo de las cocinas de la taberna. Verrocchio, que acaba de pedir la colaboración de su discípulo para un cuadro del bautismo de Cristo, se enoja mucho por su súbita partida. Pero Leonardo está demasiado emocionado por el nuevo desafío como para quedarse. Ya hace meses que siente aversión y disgusto por la polenta*, que, servida con trozos de carnes irreconocibles, es la comida más habitual de la taberna; mientras que él ha llegado a la conclusión de que algo tan insípido y de aspecto tan aburrido nunca podría ser uno de los grandes platos del Renacimiento que él sabe que se está produciendo a su alrededor. Como jefe de cocineros emprende la tarea de «civilizar» el plato principal de Los Tres Caracoles.

* Véase nota (*) página 116.

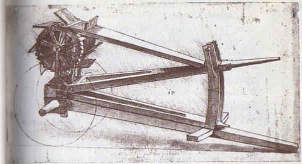
Sin embargo, es tal el alboroto de la clientela de la taberna cuando Leonardo idea y sirve lo que hoy llamaríamos *«nouvelle cuisine»* –diminutas porciones de manjares exquisitos sobre pedacitos de polenta tallados, todo ello primorosamente dispuesto– en sustitución de aquello a lo que estaban habituados –fuentes llenas a rebosar de forma indiscriminada con media docena de carnes diferentes sobre la odiada polenta–, que Leonardo tiene que huir para salvar la vida. Felizmente regresa al taller de Verrocchio, donde puede hallar refugio en el cuadro del bautismo de Cristo.

La experiencia de Leonardo en las cocinas de Los Tres Caracoles causa una gran impresión en su mente inquisitiva. Allí ha podido apreciar lo primitiva que resulta la preparación de los alimentos de su época y el derroche de tiempo y esfuerzos. A partir de este momento, cada vez inventará más «artilugios para ahorrar esfuerzos» en la cocina. Es más o menos en esta época cuando empieza a escribir sus cuadernos, y resulta sorprendente ver cuántos de los diseños de los mismos, que los intérpretes de sus obras llevan cuatrocientos años tomando por máquinas de guerra, estaban en realidad pensados para ser lo contrario, máquinas de paz: picadoras de carne, máquinas de lavar, cascanueces mecánicos y cosas por el estilo. Pero ahora tiene que esperar algún tiempo antes de transformar sus diseños



en objetos. Tiene encargos para hacer retratos, encargos para hacer retablos, y ha de hacerse una reputación como pintor.

Entonces, en el verano de 1478, a consecuencia de una riña entre bandas rivales de Florencia, el fuego destruye la famosa taberna. Leonardo, abandonando el encargo más importante que había recibido hasta entonces



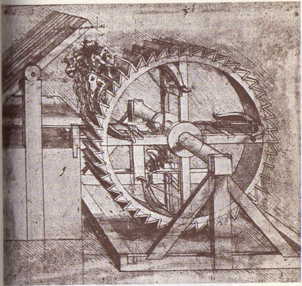
El método tradicional de prensar ajos en el Palacio Sforza de Milán era dárselos al hombre del martillo que vivía en las almenas del castillo para que él hiciera el trabajo. Leonardo, a quien este método le parecía un desperdicio, tanto de fuerzas como de ajo, ideó el pequeño y práctico artilugio de arriba: con un apretón de manos el diente de ajo quedaba machacado, y también, si así se quería, trituraba el perejil. El diseño de lo que aún se llama en las cocinas italianas «el Leonardo» apenas ha sufrido cambios hasta la fecha.
Cod. Atl. fol. 57v-a, b. (izquierda). Cod. Atl. fol. 3v.a.

–un retablo para la Capilla de San Bernardo del Palazzo Vecchio–, abre inmediatamente con su amigo Botticelli un establecimiento improvisado, en su mayor parte construido con lienzos viejos del taller de Verrocchio, en el mis-

mo lugar, y lo llaman La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo. Leonardo pinta un lado de la enseña que cuelga fuera del local, y Botticelli el otro.

La taberna no tiene éxito. El mundo elegante de Florencia se niega una vez más a entusiasmarse con cuatro pequeñas rebanadas de zanahoria y una anchoa sobre una fuente, por muy ingeniosamente dispuestas que estén; (y en cualquier caso, como argumenta Botticelli, ¿quién va a entender un menú escrito de derecha a izquierda?). Los lienzos de Verrocchio vuelven a bajar de los andamios y a entrar subrepticiamente en el taller del maestro.

Los tres años siguientes no son buenos para él. Ninguna taberna lo quiere tomar como cocinero o darle algún tipo de trabajo a causa del calamitoso efecto que parecen tener sus excéntricas recetas sobre todos los clientes. No parece dispuesto a volver a su retablo o a proseguir cualquier otro de sus encargos de pinturas. Simplemente se sienta por las calles de Florencia a dibujar, tocar el laúd e inventar nudos. La única cosa en la que se compromete activamente es en enviar unos diseños de arietes y mejores escaleras de asalto a Lorenzo de Medici, el gobernante de Florencia, quien en este momento mantiene una pequeña guerra con el Papa. Aunque Leonardo los envía en un gesto de buena voluntad como contribución al esfuerzo de guerra, como acompaña los diseños con modelos de las máquinas de pasta y mazapán, Lorenzo no comprende bien sus buenas intenciones y, creyendo que se trata sencilla-



La secadora de tambor giratorio de Leonardo, operada con los pies (de aproximadamente 6 m de alto y manejada por seis miembros del servicio de cocinas). Después de inventar las servilletas, idear métodos para mantenerlas limpias se convirtió en una obsesión para Leonardo.
Cod. Atl. fol. 387r. a-b.

mente de pasteles un tanto extraños, se los sirve a sus invitados en la cena.

Leonardo, que no ha recibido ningún pago ni reconocimiento por sus diseños y está poco dispuesto a volver a la monotonía de los retablos, se siente cada vez más incomprendido. Deprimido tras su segundo gran fracaso culinario, hace el equipaje y abandona Florencia. Cuando Lorenzo se entera de que Leonardo está decidido a marcharse le da –en parte para disculparse por haberse comido sus modelos de mazapán– una carta de presentación para Ludovico Sforza «El Moro», gobernador de Milán. Pero cuando Leonardo la abre no encuentra ninguna alusión a sus aptitudes como pintor o cocinero; Lorenzo lo recomienda únicamente en calidad de consumado tañedor de laúd.

En 1482, Leonardo viaja a Milán con su amigo Atalante Migliorotti, el músico, llevando otra carta de presentación para El Moro, pero esta vez escrita por él mismo:

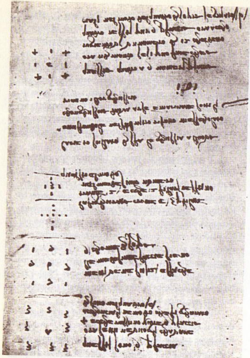
> *No tengo par en la fabricación de puentes, fortificaciones, catapultas y otros muchos dispositivos secretos que no me atrevo a confiar en este papel. Mis pinturas y esculturas pueden compararse ventajosamente a las de cualquier otro artista. Soy maestro en contar acertijos y atar nudos. Y hago pasteles que no tienen igual.*

Ludovico se siente intrigado cuando lee esta modesta autopresentación. Concede audiencia a Leonardo, y queda

tan impresionado que Leonardo abandona la sala de audiencias como consejero de fortificaciones de El Moro y maestro de festejos y banquetes de la corte de los Sforza. Al fin le parece que es *alguien*, no un simple artista y escritor de poca monta. Tiene sus propios servidores, su propio taller, y a su alrededor se mueve la gran corte de Milán: cortesanos, consejeros, soldados de fortuna, representantes de potencias extranjeras y sabios famosos. Con una carta ha cambiado toda su vida. Es entonces cuando empieza a escribir las anotaciones de sus cuadernos que forman el *Codex Romanoff*.

Y, sin embargo, al principio Ludovico sólo emplea a Leonardo para entretener las sobremesas, tocando el laúd, cantando, proponiendo acertijos, enigmas y bromas, o enseñando nudos a la corte. Parece no tener ningún interés en los diseños para fortificaciones que Leonardo le presenta; y cuando éste, dándose cuenta del gusto de su patrón por los placeres sensuales de la vida, recurre a construir modelos de sus proyectos de fortificaciones con azúcar y gelatinas temblorosas, corren la misma suerte que las que realizó en mazapán para Lorenzo de Medici. Nunca sabremos cuántos de los diseños de Leonardo no vieron nunca la luz por culpa de este destino.

Es cierto que Leonardo se las ingenia para ocuparse de otros asuntos más dignos de su inteligencia. De mala gana se pone a pintar los retratos de algunas damas de la corte, empezando muchos pero acabando muy pocos. Traba-



ja duramente en una estatua del padre de Ludovico, una escultura ecuestre de cuatro veces el tamaño natural. Y cuando va a celebrarse un banquete muy especial, con motivo de la boda de una sobrina de los Sforza, aprovecha la oportunidad para sacar a la luz de nuevo las recetas que tan desastrosos resultados le dieron en Florencia. Presenta a Ludovico su propuesta de menú para la ocasión. Cada comensal, explica Leonardo al incrédulo Ludovico, tendrá ante sí una fuente que contenga:

- una anchoa enrollada descansando sobre una rebanada de nabo tallada a semejanza de una rana
- otra anchoa enroscada alrededor de un brote de col
- una zanahoria, bellamente tallada
- el corazón de una alcachofa
- dos mitades de pepinillo sobre una hoja de lechuga
- la pechuga de una curruca
- el huevo de un avefría
- los testículos de un cordero con crema (fría)
- la pata de una rana sobre una hoja de diente de león
- la pezuña de una oveja hervida, deshuesada

En este menú, que Leonardo estaba preparando para utilizarlo en la taberna de Las Tres Ranas cuando Sandro Botticelli y él llevaban el establecimiento, aparece una versión florentina del tres en raya.
Cod. Atl. fol. 348r-a.

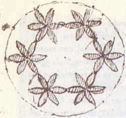


Fig. 1

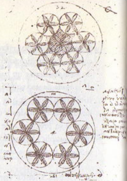


Fig. 2

Leonardo basó su «nouvelle cuisine» en la desaprobación de las enormes bandejas de huesos de vaca que se servían en las mesas de la época y en su predilección por el agradable aspecto de cualquier sencillo plato de verduras que él pudiera crear como alternativa.

Los primeros intentos, como los que ofrecía a los parroquianos de la taberna de Los Tres Caracoles en Florencia (fig. 1), se limitaban a disponer cuidadosamente hojas de albahaca de idéntico tamaño, pegadas con saliva de ternera, sobre rodajas del pan negro local.

Cuando los clientes se quejaban de que el plato que les habían servido no constituía alimento suficiente para unos trabajadores, Leonardo ponía delgadas rodajas de salchicha blanca de Bolonia entre el pan y las hojas de albahaca (fig. 2). Y cuando los mismos clientes argüían que esto aún no podía considerarse una comida decente, Leonardo simplemente colocaba muchas más rodajas de salchicha adornadas con albahaca sobre trozos más grandes de pan negro (fig. 3). Pero esto seguía sin ser suficiente para complacer a los clientes, y Leonardo se libró por los pelos de morir pisoteado por ello cuando invadieron su cocina reclamando un plato más sólido.

Cod. Atl. fol. 89v-a, 89r-a, 88v-a.

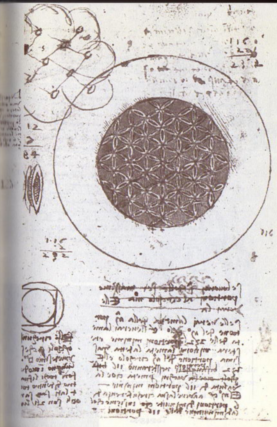
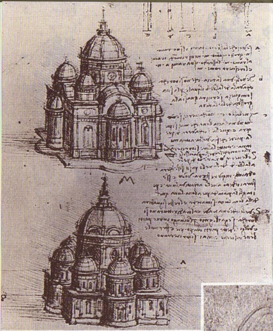
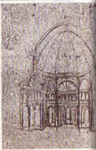


Fig. 3





Arriba: Diseño de Leonardo de un adorno para la mesa de mazapán y gelatinas coloreadas.
MsB. fol. 17v.
Derecha: Sección transversal del famoso molde de gelatina de Leonardo.
Cod. Atl. fol. 7, v-6.

Como era de esperar, Ludovico hace saber a Leonardo que ésta no es en absoluto la comida que él tiene en mente. Le explica con tacto que no es la clase de banquete que los Sforza acostumbran a ofrecer a sus invitados, ni tampoco la clase de banquete que los invitados de los Sforza estarían dispuestos a probar, tras haber recorrido cientos de millas, al final de su penoso viaje. Por los libros de contabilidad de los Sforza sabemos lo que Ludovico encargó a Leonardo en su lugar:

- 600 salchichas de sesos de cerdo de Bolonia
- 300 *zampone* (patas de cerdo rellenas) de Módena
- 1.200 pasteles redondos de Ferrara
- 200 terneras, capones y gansos
- 60 pavos reales, cisnes y garzas reales
- mazapán de Siena
- queso de Gorgonzola que ha de llevar el sello de la Cofradía de Maestros Queseros
- la carne picada de Monza
- 2.000 ostras de Venecia
- macarrones de Génova
- esturión en bastante cantidad
- trufas
- y puré de nabos

Este tipo de ingredientes iban a ser de rigor en todos los banquetes que posteriormente Leonardo tuvo que organizar para Ludovico.



Algunos de los diseños de Leonardo para el plegado de servilletas. Otros eran más elaborados, con las servilletas dobladas en forma de pájaros, flores y palacios.
Cod. Atl. fol. 167r. a-b.

Pero, al menos, ahora Ludovico estaba al corriente del interés de Leonardo por la comida, por excéntrico que le pareciera, y poco tiempo después le pide que realice un nuevo proyecto para las cocinas del Castello, el gran Palacio Sforza en el centro de Milán.

Desde ese momento, y durante el siguiente año y medio, Ludovico y los cientos de personas que componen su corte y que viven en el Palacio no alcanzan a comprender lo que se les ha venido encima.

Inmediatamente Leonardo elabora una lista de la que —según él— son las necesidades principales de una cocina:

> *En primer lugar, es [necesaria] una fuente de fuego constante. Además una provisión constante de agua hirviente. Después un suelo que esté por siempre limpio. También aparatos para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar. Además, un ingenio para apartar de la cocina los tufos y hedores y ennoblecerla así con un ambiente dulce y fragante. Y también música, pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música. Y, por último, un ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber.*

Tras esto, Leonardo se sienta en su enorme taller en Corte Vecchio (hoy Palazzo Reale) donde habitualmente se construyen los escenarios para las diversiones en el Castello, y comienza a inventar. (Sabemos todo esto por la relación de Matteo Bandelli, que ostenta el extraño cargo

de novelista de la corte.) Leonardo empieza por las cosas más básicas. Se pregunta si un tronco de una forma y longitud determinadas arderá mejor y proporcionará más calor que otro cualquiera. Se pasa días estudiando los fuegos, quemando diferentes troncos, anotando el tiempo que tarda cada uno en quemarse y midiendo la cantidad de calor que desprende. Pero finalmente llega a la conclusión de que lo importante es la cantidad de troncos, tengan la forma que tengan, e inventa una cinta transportadora que los lleva, una vez cortados por una sierra circular dispuesta fuera de las cocinas, directamente junto a los fuegos; de esta manera, afirma, ya no es necesaria la presencia de una persona encargada de la leña en la cocina (pero pasa por alto a los otros cuatro hombres y los ocho caballos que manejan y mueven la sierra circular en el exterior).

Diseña también un asador automático con la intención de quitar a un miembro del personal de la cocina la obligación de pasarse el día entero dando vueltas a un espetón sobre el fuego. Una hélice instalada en el interior de la chimenea, sobre el fuego, es impulsada por la corriente ascendente de aire caliente y está conectada a unos engranajes que hacen girar el espetón. «El asado girará lento o rápido en razón de que el fuego sea pequeño o fuerte», escribió Leonardo al pie del diseño de este asador (en el *Codex Atlanticus*, y también existe un modelo en funcionamiento que se exhibe en el Museo della Scienza e della Tecnica de Milán). Sin embargo, Leonardo no da detalles so-

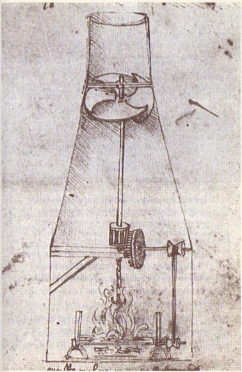
bre cómo habrá de ocupar su tiempo en lo sucesivo el operario de la cocina liberado de la obligación de girar el espetón.

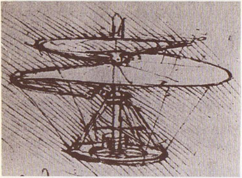
Para su «provisión constante de agua hirviente», Leonardo idea un calentador de agua alimentado con carbón —una larga serie de tubos metálicos enroscados que había que rellenar continuamente y que se colocaban sobre las cenizas del fuego. No está completamente seguro de que éste fuera tan eficaz como la vieja mujer que normalmente mantenía los pucheros hirviendo sobre el fuego, pero expresa su convicción (a Matteo Bandelli) de que su diseño está más de acuerdo con la época ilustrada que le ha tocado vivir.

El «suelo que esté por siempre limpio» se consigue con dos bueyes enganchados a un cepillo giratorio de un metro y medio de diámetro y dos metros y medio de ancho, con una pala detrás para recoger lo reunido por el cepillo. Ocupa más espacio que el viejo de la escoba que estaba antes a cargo de esta tarea, pero resultaba sin duda más eficaz.

Leonardo tiene la intención de accionar sus «dispositivos para limpiar, picar, etc.» en parte con una gran noria que quiere construir en un extremo de su cocina y en parte con la fuerza de los ca-

Diseño de Leonardo ☞ *de un asador automático; el ventilador, o hélice, de la chimenea gira movido por el aire calentado por el fuego y acciona el espetón que hay debajo.* Cod. Atl. fol. 5v.





El accesorio de la «pala mezcladora» de Leonardo estaba diseñado para ser accionado por un mecanismo de ruedas dentadas y manivelas de mano, y para sustituir a la mano y al mortero tradicionalmente usados con múltiples propósitos. Aunque en vida de Leonardo éste tuvo dificultades para encontrar algo a lo que pudiera acoplarlo, Melzi deja constancia de que, treinta años después de su muerte, un ingenio muy similar a esta máquina estaba en funcionamiento en la principal fábrica de salchichas de Milán.
MsB. fol. 83v.

ballos. Su ingenio más descomunal, la picadora de vacas (sus diseños para esta máquina se encuentran tanto en la Biblioteca del Vaticano como en la colección de la Reina

de Inglaterra en el Castillo de Windsor, aunque se cree que uno de ellos podría ser obra de un discípulo), parece precisar un pequeño ejército de hombres para ponerla en funcionamiento (y el mismo número de caballos) y, según parece, cuenta con toda una serie de accesorios muy parecidos a los de las máquinas mezcladoras de la actualidad para picar cerdos y otros animales pequeños.

Y entre los ingenios de Leonardo se encuentra también una máquina rebanadora de pan accionada con aire, que corta las rebanadas y luego las ensarta en largas cañas. Es dos veces más grande que el horno de pan ya existente en las viejas cocinas del Castello, y Leonardo advierte que la Armería contigua al edificio habrá de ser ocupada cuando comiencen las obras de reconstrucción. También comunica a Ludovico que para su programa de ampliación de las cocinas tendrá necesidad de casi la mitad del Gran Comedor del Castello, de los establos contiguos y de los seis aposentos que ocupa la madre de Ludovico, y que Leonardo quiere transformar en una combinación de almacén de verduras y matadero.

Para la música en sus cocinas Leonardo tiene la intención de utilizar los tambores mecánicos con manivelas de mano que ya ha inventado y fabricado, acompañados por tres músicos que toquen un instrumento que está proyectando inventar y que él llama «órgano de boca».

Su «ingenio para apartar de la cocina los tufos y hedores» consiste simplemente en unos grandes fuelles fija-

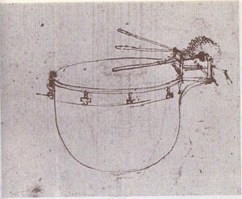
dos a los techos y accionados mediante un mecanismo ascendente de martillos conectados a una manivela movida por un caballo.

Y su «ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber» es una sencilla trampa de muelle que, al saltar una rana sobre ella, descarga sobre su cabeza una serie de golpes de martillo hasta que –se supone– la rana queda inconsciente y por tanto no es capaz de saltar al interior del barril de agua de beber.

Hay además otro accesorio revolucionario que idea para su cocina, al que no se ha referido en el primer memorándum: un ingenioso sistema de lluvia artificial dispuesto a empapar todo –si funciona con arreglo a lo previsto– en caso de incendio.

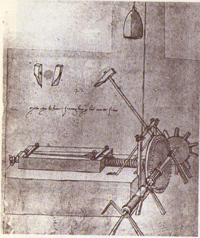
De modo que Leonardo inventa todos estos dispositivos para su nueva cocina; lo cual no quiere decir que todos ellos vayan a funcionar a la perfección, o tan siquiera funcionar. Leonardo siempre fue mucho más fuerte en la teoría que en la práctica.

Entonces empiezan realmente las obras para el proyecto. Caen viejas paredes y se levantan otras nuevas. Las modificaciones del Gran Comedor que Leonardo exige hacen que resulte imposible utilizarlo, y Ludovico y su corte, que de cualquier forma no pueden ser servidos en el Castello porque las viejas cocinas están inutilizadas, se ven obligados a comer fuera, en las mesas de sus amigos, o a retirarse a la casa de campo de Ludovico en Vigevano.

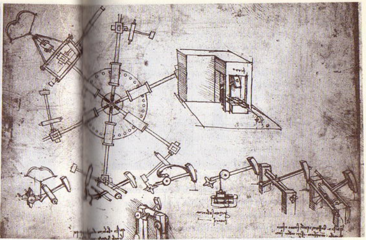


Diseño de Leonardo de un tambor semimecánico (los palillos son movidos por una rueda dentada accionada con una manivela de mano), uno de los instrumentos musicales destinados a acompañar el trabajo en las nuevas cocinas que diseñó para Ludovico Sforza en el Castello Sforza.
Cod. Atl. 355r-c.

Y en el momento en que las obras de construcción alcanzan la actividad más frenética, a Leonardo le ofrecen una de las grandes oportunidades de su vida de pintor. La Confraternidad de la Inmaculada Concepción, una especie



El «ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber» de Leonardo. Cuando la rana saltaba sobre el cebo de la trampa, un martillo la golpeaba en la cabeza, y continuaba asestando golpes hasta que la rana quedaba inconsciente.
(En la ilustración, diferentes versiones del mismo.)
Cod. Atl. fols. 6, 7 (izquierda).
Cod. Atl. 217a. (derecha).

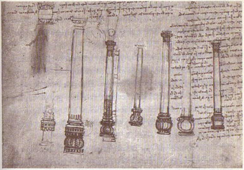


de mafia religiosa de Milán cuyas ofertas nadie rechaza jamás, ha mandado construir un gran marco dorado para el retablo de la iglesia de San Francisco el Grande, y quieren que Leonardo pinte el panel central. Leonardo, que no desea sacar sus pinceles en un momento que él considera fundamental para su carrera culinaria, intenta quitarse de encima a la poderosa Confraternidad diciéndoles que tiene justo lo que les conviene, algo que trajo de Florencia

en su equipaje y que desde entonces tiene guardado, una Virgen de las Rocas. La Confraternidad examina el cuadro, pero objetan que su tamaño no es el adecuado para el marco. Finalmente, al darse cuenta del conflicto de Leonardo, ceden y se muestran de acuerdo en que, si esto le sirve de ayuda, haga una copia* de este cuadro a un tamaño ligeramente diferente para su iglesia; y así lo hace Leonardo, rodeado de sus accesorios de cocina –o, más bien, empieza a hacerlo.

Muy pronto, la tensión de tener que pensar al mismo tiempo en los platos que servirán en la «noche del estreno» resulta demasiado apremiante como para que Leonardo sea capaz de concentrarse en la pintura, que aparta, como tantas obras suyas, para «otro día», y se pone a trabajar en sus menús. Sabe que Ludovico no se va a contentar con unas cuantas bonitas zanahorias, y que tiene que utilizar alimentos milaneses tradicionales; así que se pone a diseñar grandes pasteles y a probar innumerables salsas, convoca a los mejores fabricantes de salchichas, contrata a los mejores trinchadores y, finalmente, llega el día en que proclama que sus nuevas cocinas están listas para preparar comidas. Como quiere ser fiel a sí mismo y a sus ideas culinarias, ha solicitado que a las once horas, al

* La primera *Virgen de las Rocas* de Leonardo está en el Louvre de París. La versión que finalmente acabó para la Confraternidad está en la National Gallery de Londres.



Diseños para molinillos de pimienta de Leonardo.
Cod. Atl. fol. 28v-a.

comienzo de la comida, se sirva a cada comensal una gran remolacha tallada, a imitación de la cara fácilmente reconocible de Ludovico, sobre dos hojas de lechuga. Ha tenido que hacer frente a un intento de sublevación en las cocinas, pues a los cocineros no les parece que entre sus obligaciones se encuentre la de tallar las verduras que preparan, y Leonardo se ha visto obligado a llamar a todos los artistas y escultores de Milán para realizar esta tarea. Así que su presencia aumenta el caos que reina en las cocinas: el sistema de lluvia artificial de Leonardo se ha pues-

to a funcionar misteriosamente y no hay forma de pararlo, y dos de los cocineros han pedido armaduras a causa del riesgo que supone trabajar con maquinaria incontrolable.

Mientras tanto, Ludovico, sus invitados y la corte ya han ocupado sus asientos en la mesa del ahora más pequeño Gran Comedor del Castello. Tras una hora de espera, mientras escuchan una serie de extraños gritos, explosiones, chirridos y estruendos de máquinas que llegan de las cocinas, Ludovico va a investigar con algunos compañeros qué ocurre.

En el informe que remite mensualmente a la Signoria de Florencia, Sabba da Castiglione di Pietro Alemanni, el embajador florentino en la corte de los Sforza, y que es uno de los que acompañan a Ludovico, describe la escena con la que se encontraron:

La cocina del maestro Leonardo es un gran caos. El señor Ludovico me ha dicho que el esfuerzo de los últimos meses se había hecho con la intención de economizar esfuerzos humanos; pero ahora, en lugar de los veinte cocineros antes empleados en las cocinas, las personas que se apiñan en este lugar llegan casi al centenar, y ninguno de los que yo pude ver estaba cocinando, sino que todos estaban atareados con los grandes dispositivos que ocupaban todo el suelo y los muros, ninguno de los cuales parecía comportarse de manera útil o para la tarea que fue creado.

En un extremo del recinto una gran noria, empujada por una furiosa cascada, vomitaba y rociaba con sus aguas a todos los que pasaban por debajo, y había transformado el suelo en un lago. Fuelles gigantescos, cada uno de tres metros y medio de largo, colgaban de los techos, siseando y rugiendo con el propósito de limpiar los humos de los fuegos, pero todo lo que lograban era avivar las llamas, en perjuicio de aquellos que debían estar cerca del fuego; tan peligrosas eran las errantes llamas que una multitud de hombres armados de cubos se afanaban en tratar de dominarlas, aun cuando otras aguas brotaban en chorros de cada rincón de los techos.

Y en este catastrófico lugar se paseaban por todas partes caballos y bueyes, algunos dando vueltas y más vueltas, y otros arrastrando los ingenios para limpiar los suelos del maestro Leonardo; realizando sus tareas con denuedo, pero también seguidos de otro gran ejército de hombres para limpiar las suciedades de los caballos.

En otro lugar vi la gran picadora de vacas estropeada, con media vaca todavía hincada y asomando por fuera de ella, y hombres con palancas intentando sacarla de allí. Y aún en otro lugar el ingenio continuo de troncos y leña del maestro Leonardo arrojando suministro dentro de la habitación y que no podía ser detenido; de manera que en lugar de los dos hombres que llevaban los troncos al fuego como antes se acostumbraba, ahora había que emplear a diez para sacarlos.

Los gritos que habíamos oído vimos ahora que los proferían pobres desdichados que estaban abrasándose o ahogándose o

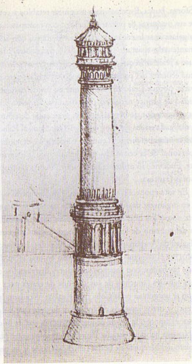
asfixiándose; y las explosiones, de la pólvora que el maestro Leonardo se empeñó en utilizar para prender sus fuegos sin llama; y, como si este estruendo no resultara suficiente, aún se combinaba con la música de sus tambores que redoblaban, aunque los que tocaban los órganos de boca creo que se habían ahogado.

Como antes he descrito, la cocina del maestro Leonardo era un gran caos, y no creo que esto complaciera al señor Ludovico.

Y cuando finalmente Ludovico y su grupo, incluido el embajador florentino, abandonaron este caos, un Leonardo muy contrito sale a su encuentro en el Gran Comedor, ofreciéndoles un cuenco de remolachas talladas y sus disculpas. Ludovico, consciente del genio de Leonardo, y en un intento de apartarlo por todos los medios de esta parte del palacio en previsión de nuevos accesos de genialidad, le felicita por la clarividencia de su proyecto y le sugiere que se vaya de inmediato a descansar al campo, donde podrá retratar a la querida que entonces tenía Ludovico, Cecilia Gallerani (la famosa *Dama del armiño* del Museo Czartoryski de Cracovia).

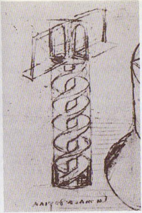
Durante algunos años, el Castello disfruta de una relativa tranquilidad mientras Leonardo retrata de mala gana a las damas de la corte de

El molinillo de ☞ *pimienta que diseñó Leonardo, inspirado en el gran faro de Spezia, para ser realizado en madera de parra para Ludovico Sforza.*
MsB. fol. 23v.



los Sforza, busca disculpas para no pintar retablos y construye sus maquetas de puentes y fortines con mazapán, azúcar y gelatina; se le encargan toda clase de tareas con el fin de mantenerlo apartado de las cocinas a toda costa. Llega incluso a realizar lo que todos conocen por *El gran caballo*, la estatua ecuestre del padre de Ludovico en arcilla (pero sin acabarla, porque Ludovico afirma que no puede costear la cantidad de bronce necesaria para fundirla). Inventa y fabrica un cortador de berros gigante, pero en la demostración realizada en los campos de berros cercanos al Palacio Sforza la máquina pierde el control y mata a seis miembros del personal de la cocina y a tres jardineros. (Posteriormente, Ludovico lo utiliza con gran éxito contra las tropas invasoras francesas.)

En esta época, el mayor desahogo de Leonardo consiste en organizar desfiles y mascaradas cuando se lo permiten, como los que idea en 1490 para conmemorar la boda del sobrino de Ludovico, el duque Gian Galeazzo, con Isabel de Aragón, nieta del rey de Nápoles. Leonardo transforma el enorme patio del palacio en una selva del país de las hadas, con muchos servidores disfrazados de bestias salvajes (muchos de sus diseños de trajes para la ocasión se conservan en la Colección Real de Windsor, Inglaterra), y otros muchos disfrazados de aves que volaban por el aire con la ayuda de una intrincada red de hilos invisibles que había inventado. Para los descansos entre plato y plato del banquete de bodas (en el que no se le ha per-



Diseño de Leonardo de un sacacorchos manejado con la mano izquierda. Sólo después de haberlo inventado se puso a trabajar en un método para introducir tapones de corcho en las botellas; éstas, poco utilizadas en su época, normalmente se sellaban con cera. MsB. fol. 69r.

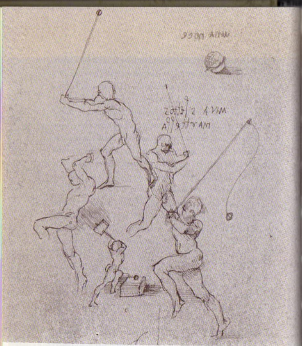
mitido intervenir) organiza un desfile de volatineros, comedores de fuego, enanos y danzarinas del vientre, que se pasean entre las mesas fantásticamente ataviados. Y después del banquete hay una representación de *Paradiso* del poeta de la corte Bernardo Bellincioni (cuyo libreto original aún se conserva en Milán), para la que Leonardo inventa unos planetas que giran por el cielo, una catarata de 6 metros de altura que cae del cielo y un elefante que se desvanece en el aire.



La picadora de vacas gigante de Leonardo. Uno de los diseños similar a los de la Windsor Collection de Inglaterra, copiado por el discípulo de Leonardo, Francesco Melzi, del original de su maestro —que estaba en el Palacio Real de Turín— y que ahora ha sido trasladado a la Biblioteca Trivulziana de Milán. William Thomson Collection.

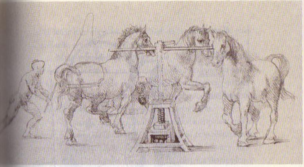
Dos años más tarde intenta superar la suntuosidad de este desfile al organizar los preparativos para la boda de Ludovico con Beatrice d'Este. Pretende celebrar toda la fiesta *en el interior* de una tarta; una réplica de 60 metros de longitud del Palacio Sforza construida en el patio del palacio con masa para pasteles previamente puesta en moldes, bloques de polenta reforzados con nueces y uvas pasas y cubiertos de mazapanes multicolores. Los invitados a la boda pasarían por las puertas de pastel, se sentarían en taburetes de pastel frente a mesas de pastel en las que, por supuesto, comerían pastel.

El factor que Leonardo no tiene en cuenta es el poder de atracción de esta construcción sobre todas las ratas y aves de Milán. En la noche de la víspera del banquete acuden desde los campos de los alrededores por cientos de miles. Los hombres de Ludovico se pasan toda la noche librando una batalla campal contra ellas, pero al amanecer la escena es de tal desolación, con todo el patio cubierto por las ruinas del gran pastel y hombres abriéndose camino entre migas que les llegan hasta la cintura para limpiar el lugar de cadáveres de ratas,



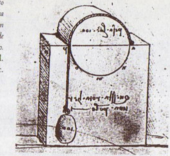
que este banquete de bodas ha de celebrarse en otro lugar; como así ocurre, en la explanada frente al palacio.

Una vez más Ludovico se muestra muy generoso con Leonardo. Quizá se deba a la influencia de su nueva esposa,



Leonardo detestaba el derroche de energías humanas. Intentó sustituir los procedimientos primitivos para partir nueces —utilizados en Florencia durante cientos de años y descritos en el dibujo de la izquierda: atar la nuez al extremo de un látigo con el que se azotaba sobre el suelo o golpearla con un mazo— por la sencilla prensa de muelle (arriba) que podían hacer funcionar fácilmente tres caballos que daban vueltas a su alrededor. William Thomson Collection.

pues Leonardo ha hecho un buen retrato de Beatriz, y ella se siente muy bien dispuesta hacia él a causa de los acertijos con los que la ha entretenido incansablemente mientras posaba. Y, finalmente, Ludovico se limita a sugerir a Leonardo una vez más que sus numerosas habilidades muy bien podrían ser apreciadas fuera de palacio durante una temporada, y le aconseja que visite al prior de Santa Maria delle Grazie,



El «aparato para suspender un huevo» de Leonardo. Cod. Atl. fol. 363v.c.

muy cerca de allí, que está buscando a un artista para pintar un muro desnudo del refectorio del priorato.

La obra que finalmente realizará sobre este muro es su *Ultima cena*. Va a dedicarle tres años de su vida, en los que pasará menos tiempo trabajando en ella que buscando disculpas para aplazarla. El tema que el prior propone para la que será la mejor pintura de Leonardo resulta muy adecuado, ya que es su preferido: la comida. Y desde el principio, como le confía a su amigo Matteo Bandelli, el novelista, hace frente al muro que va a pintar con el expreso propósito de poner en él algo que sea una justificación total de su interés, tanto presente como pasado, por la comida; un hecho que ha de desilusionar un poco a aquellos que en el pasado sólo estaban dispuestos a tener en cuen-

ta el tema más elevado y espiritual de la pintura, que para Leonardo era algo anecdótico.

Matteo Bandelli nos cuenta que, durante el primer año del encargo, lo único que hizo Leonardo fue darse un paseo de vez en cuando desde el Castello hasta el refectorio de Santa Maria delle Grazie, y una vez allí quedarse, simplemente, mirando el muro que iba a pintar durante horas.

Más tarde, a finales de 1495, solicita al prior que le haga traer una larga mesa a la habitación, completamente vacía, y también alimentos y vinos para esta mesa; y, desde entonces, Leonardo va cada día allí con sus discípulos y los coloca y vuelve a colocar antes de dibujarlos.

El prior, en la Semana Santa de 1496, desconcertado por el comportamiento de Leonardo, escribe a Ludovico:

> *Mi señor, han pasado más de doce meses desde que me enviasteis al maestro Leonardo para realizar este encargo y en todo ese tiempo no ha hecho ni una sola marca sobre nuestra pared. Y en ese tiempo, mi señor, las bodegas del priorato han sufrido una gran merma y ahora están secas casi por completo, pues el maestro Leonardo insiste en que se prueben todos los vinos hasta dar con el adecuado para su obra maestra; y no aceptará ningún otro. Y durante todo este tiempo mis frailes pasan hambre, pues el maestro Leonardo dispone a su antojo de nuestras cocinas día y noche, confeccionando las que él afirma ser comidas de las que precisa para su mesa; pero nunca se da por satisfecho; y luego, dos veces al día, hace sentarse a sus discípulos y sirvientes para*

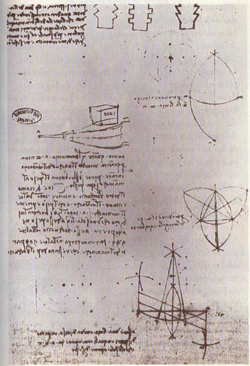
comer de todas ellas. Mi señor, os ruego que deis prisa al maestro Leonardo para que ejecute su obra, porque su presencia, y también la de su cuadrilla, amenaza con dejarnos en la miseria.

Raymond Perault, obispo de Gurk, visitó a Leonardo en el priorato unos nueve meses más tarde, en enero de 1497. Su descripción del incidente, que coincide con el relato del prior a Ludovico, se encuentra en una carta dirigida a sus superiores en Innsbruck:

El maestro Leonardo ha dibujado un cartón con columnas y el contorno de una mesa sobre el muro, bajo el que ha hecho construir un estrado con una larga mesa en él; y a esta mesa sus varios ayudantes, que yo conjeturo que habrían de estar ocupados mezclando colores, traen alimentos y jarros de vino que el maestro Leonardo observa y vuelve a disponer antes de hacer un dibujo de ellos; y después ordena a todos que coman y beban. Y el prior me dijo que ha sido de esta forma desde el comienzo del ejercicio; el maestro Leonardo sólo muestra interés por el contenido de su mesa, y sin embargo aún ninguno (es obvio) por las personas sentadas a ella.

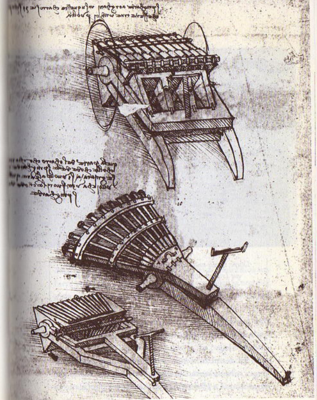
Dos años y nueve meses parece, desde luego, mucho tiempo; y todo para finalmente, a pesar de haber realizado cientos de bocetos de

El proyecto de Leonardo para inflar un huevo con fuelles, de manera que pudiera partirse en tres partes iguales.
MsB. fol. 15v.

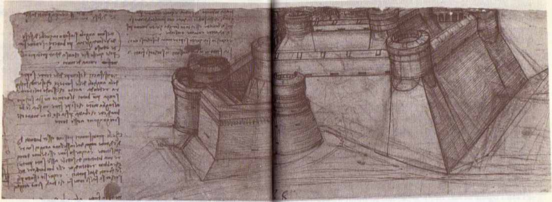


diferentes alimentos, desde huevos cocidos con rebanadas de zanahoria hasta muslo de focha con flores de calabacín, decidirse por unos simples panecillos, un puré de nabos y unas rodajas de anguila. Según Matteo Bandelli, ésta fue la combinación de alimentos elegida por Leonardo, tras este largo período de tiempo, para representar en su *Ultima cena*. Quizá la clave de la grandeza de esta pintura resida en la sencillez y parquedad de los alimentos que Leonardo eligió. De todas formas, una vez que hubo tomado esta decisión, una vez que hubo delimitado sus contornos sobre la mesa del muro, dedicó los tres meses que le quedaban para acabar el trabajo, a pintar las figuras de los comensales; es también digno de atención el hecho de que, después de haber probado tantos vinos, los comensales acabaran teniendo solamente siete vasos casi vacíos, con aspecto de haber contenido algún tipo de vino tinto.

Y así Leonardo acabó los trabajos para el muro de Santa Maria delle Grazie. Pero sus ayudantes habían preparado tan mal la pared que, incluso mientras Leonardo estaba acabando de pintar las figuras, los alimentos empezaron a desprenderse de la misma. Cuando el rey Luis XII de Francia vio el muro dos años más tarde, éste se encontraba en tan mal estado que su único comentario fue: «Debe de ser muy, muy anti-



Diseño de Leonardo de una rebanadora de huevos a cuerda.
Cod. Atl. fol. 56v.a.



Diseño, de aire muy militar, de una cocina de ocho fuegos del tipo que Leonardo tenía la intención de instalar en la cadena de restaurantes fortificados que propuso para la Lombardía.
Cod. Atl. fol. 41v-b.

guo.» Y cuando le dijeron que era obra de Leonardo, se negó a creerlo.

El desmedido interés de Leonardo por la comida nunca volvió a ser tan intenso como antes una vez que hubo acabado La *Ultima cena*. Parece como si al pintar esas rodajas de anguila, ese puré de nabos y esos panecillos hubiera realizado su declaración definitiva sobre la comida; y ahora pudiera, al menos de momento, dedicarse a otros asuntos.

Pero, a pesar de su creciente fama, sigue teniendo problemas económicos. En 1495 tuvo que enviar una nota a Ludovico quejándose de los atrasos en los pagos de su sueldo: «Mi señor, he mantenido seis bocas durante treinta y seis meses teniendo sólo cincuenta ducados, y ha llegado a mis oídos que en todo este tiempo habéis estado pagan-

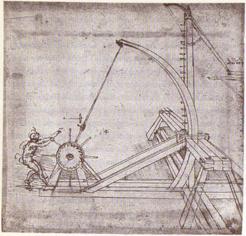
do con regularidad a gentes tan indignas como alfareros, campaneros e incluso *bombardiers*».

Esta es la verdadera razón por la que Leonardo ha estado llevando a sus discípulos y sirvientes a comer al priorato todos los días. Y algún tiempo después, según Matteo Bandelli, corre el rumor de que Leonardo, con el fin de ganar algún dinero para la manutención de su servidumbre, ha abierto al público un restaurante en el mismo interior del Castello, utilizando para esta empresa el ala, ahora abandonada, de las cocinas. Si Ludovico está al corriente, es posible que haga la vista gorda, consciente de que suya es la culpa por haber desatendido la manutención de Leonardo. En ese momento, Ludovico considera que tiene que ahorrar todo lo posible para armarse y hacer frente a la prevista amenaza de la invasión de Milán por los franceses. En relación con esto ha de hacer una petición a Leonardo; pero antes, y quizá también con la intención de rectificar en alguna medida su falta de apoyo económico, le regala un pequeño viñedo en las afueras de Milán. (Leonardo inmediatamente lo pone en manos de Giovanni Battista, pariente de su cocinera, con instrucciones de sacarle todo el provecho posible cuanto antes.) Pero luego Ludovico pide a Leonardo que realice una inspección de todas las fortalezas de los alrededores de Milán para resolver qué cambios podrían hacerse en ellas (para lo que le da carta blanca) a la luz de la amenaza de la invasión francesa.

Leonardo visita las fortalezas. Ya sea porque todavía

está irritado con Ludovico por cuestiones de dinero, o quizá porque prevé días de paz en los que una cadena de restaurantes –y no de fuertes– se encargue de servir su «*nouvelle cuisine*» a los viajeros y ocasionales invasores, da órdenes de que todos los almacenes de municiones de las fortalezas sean vaciados y transformados en cocinas. Por consiguiente, cuando Luis XII de Francia invade finalmente Milán al año siguiente, todos los fuertes caen fácilmente en su poder; en cualquier caso, la soldadesca milanesa está embriagada por el vino del viñedo de Leonardo, que éste insiste en vender a los comandantes de las guarniciones. Casi todas las bajas que sufren los franceses en esta campaña son las provocadas por el cortador de berros de Leonardo, que Ludovico utiliza contra ellos. Ludovico cae prisionero, y Leonardo, para no tener que sufrir la afrenta de comer platos franceses bajo la ocupación francesa, abandona Milán con su amigo Luca Pacioli y emprende una gira gastronómica por Venecia.

Los dieciséis años siguientes (1500-1516) son años de intranquilidad para Leonardo. Pasa los primeros seis meses en el monasterio de la Annunziata de Florencia, donde le ofrecen alojamiento para él y sus discípulos a cambio de una doble puerta que se compromete a pintar para los frailes. Después de seis meses lo único que ha hecho es mezclar el barniz para la pintura, que ni siquiera ha comenzado. Se pone al servicio de los Borgia como consejero de fortificaciones. Vuelve a Florencia para pintar, por propia iniciativa, a Mona Lisa, la esposa del mercader Francesco Giacondo. Na-



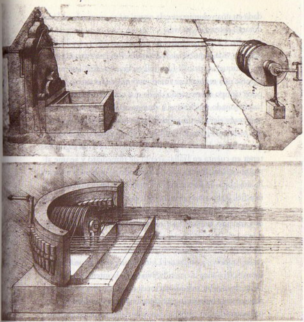
Uno de los primeros diseños de Leonardo para transformar la lasaña en espaguetis. La lasaña de esta época era una sustancia espesa y muy dura, y Leonardo pensó que, antes que mojarla para luego amasarla y hacerla más fina y delgada, era preferible estirarla para conseguir el mismo efecto. Pero cuando hizo construir su máquina, esta teoría resultó ser completamente irrealizable, porque la lasaña se partía en cuanto la sometían a tensión.
Cod. Atl. fol. 51r.

die comprende por qué esta tarea le ocupa un año entero, y por desgracia no hay constancia de ningún hecho que pueda explicarlo. Luego, Miguel Angel y él reciben el encargo de pintar sus dos versiones de la Batalla de Anghiani en las paredes de la Cámara del Consejo por cuenta de la Signoria de Florencia. Miguel Angel acaba la suya, mientras que Leonardo se pasa todo el tiempo ideando un andamio plegable para pintar y no hace nada en absoluto. Vuelve a Milán a trabajar a las órdenes del rey Luis de Francia. En 1509 nos enteramos de que Leonardo está «al mando» de un grupo de artistas que, durante la campaña de Luis contra Venecia, tienen que sustituir el león veneciano de San Marcos por la flor de lis francesa con cada nueva conquista del rey. Después, éste lo emplea en diseñar canales, y en algún momento, no está claro cuándo ni dónde, presenta uno de sus descubrimientos gastronómicos más trascendentales. *Leonardo inventa los espaguetis.* En realidad esto resulta una simplificación excesiva. Marco Polo había traído de la China, hacía más de doscientos años, una sustancia *parecida* a los espaguetis (que en realidad eran tallarines), pero no había dicho a la gente que se trataba de un alimento, y en cualquier caso la mayoría de los que tenían algunos de estos tallarines se limitaban a dejarlos por ahí, utilizándolos como adorno para la mesa. Además hemos de recordar que la pasta había existido en Italia, especialmente en Nápoles y en el Sur, desde tiempos inmemoriales. Por lo general era bastante espesa y muy ancha, como una capa grande y pesada de lasaña. Lo que hace

Leonardo es cambiar su forma, ideando una máquina que transforma la masa en largos y delgados hilos semejantes a cuerdas que, una vez cortados y puestos a hervir en el puchero, son los espaguetis; o, como los llama Leonardo, *spago mangiabile* (cordeles comestibles). Pero no tienen mucho éxito.* La gente que los ve piensa simplemente que tienen un aspecto muy desordenado, y se preguntan cómo se las arreglarían para comerlos con un cuchillo. Y esto es lo que impulsa a Leonardo a inventar el tenedor de tres dientes; pues incluso en las grandes mansiones de la época sólo hay un tenedor, un gran artefacto de dos dientes que se utiliza nada más que en las cocinas. Pero el *spago mangiabile* de Leonardo sigue sin tener éxito, pues la mayoría de la gente no está al corriente de que ha inventado este artefacto para comerlo con facilidad. Sin embargo, Leonardo tiene tanta fe en su nuevo alimento que la máquina con la que los fabrica, guar-

Devanadera de ☞ *espaguetis de Leonardo.*
Cod. Atl. 2v.a.

* Hay una escuela de pensamiento que afirma que los espaguetis como tales no tuvieron éxito en Italia hasta que los americanos los trajeron en latas con salsa de tomate y bolas de carne en 1945. Leonardo, por supuesto, no podía contar con los tomates, que no llegaron a Europa –procedentes de México– hasta finales del siglo XVI e, incluso entonces, en un primer momento se utilizaban cuando estaban verdes y sólo para adornar las ropas y los sombreros.



Aparato de Leonardo para poner a prueba la resistencia a la tensión de los espaguetis.
Cod. Atl. 2v.b.

dada en una voluminosa caja negra, no se aparta de su lado durante el resto de su vida.

En 1516 Leonardo está cansado de fracasos y hastiado de la vida inquieta que ha llevado. Por entonces, el joven rey Enrique, sucesor de Luis XII en Francia, está deseoso de hacerse una reputación como mecenas de las artes, y en el poco tiempo transcurrido desde que conoce a Leonardo se ha aficionado muchísimo a su *spago mangiabile*; le ofrece una renta muy elevada, un pequeño palacio como vivienda (y, lo que realmente le importa a Leonardo, su propia cocina en la que trabajar). Leonardo, ahora sin ningún mecenas digno de tener en cuenta en Italia, acepta de inmediato y se une al séquito del rey francés que ha regresado a Amboise, en el valle del Loira. Se lleva con él a Francesco Melzi, su discípulo más fiel, y a su vieja cocinera Battista de Villanis. Cruzan los Alpes a lomo de mula; una mula lleva todos los cuadernos de Leonardo, su *Mona Lisa*, los cuadros de San Juan, y la vital caja negra. Por fin llegan a la casa solariega de Cloux (actualmente Clos-Luce), contigua al gran castillo de Francisco en Amboise, a orillas del Loira. Aquí pasará Leonardo los últimos tres años de su vida. No tiene la intención de pintar ni de escribir más anotaciones en sus cuadernos; quiere simplemente ordenarlos y redactar una gran enciclopedia con su contenido. Sin embargo, los acontecimientos no se desarrollan como había pensado. La razón es que el rey Francisco es, en secreto, un gran aficionado a la cocina, y utiliza a Leonardo como tapadera para sus visitas ilícitas a la cocina. Se construye un túnel entre el gran palacio de Francisco y la pequeña casa solariega de Leonardo para facilitar las visitas del rey, y día tras día él y Leonardo se pasan horas experimentando en la sencilla cocina de piedra de Cloux. Por fin, Leonardo lleva la vida que siempre ha deseado.

Para sus trabajos, el rey y él cuentan con una abundante provisión de aves y caza de la zona y cantidad de pescados del Loira o enviados desde Burdeos; Leonardo en persona supervisa la plantación de un huerto de verduras, que hoy en día todavía puede verse con cultivos del mismo tipo que entonces.

Una y otra vez Francisco ruega a Leonardo que dé a conocer el contenido de su caja negra, de manera que pueda copiarse y Francisco haga de los espaguetis el plato nacional de Francia, pero por alguna razón desconocida Leonardo no está dispuesto a separarse de ella. Quizá la considere, como le ocurrió antes con su *Ultima cena*, su regalo más importante para la humanidad y no quiere que otros se apoderen de ella y la utilicen equivocadamente. Sí regala a Francisco su *Mona Lisa* y su *San Juan*, pero lo que Leonardo considera verdaderamente valioso es su ingenio de la caja, y ha decidido no separarse de él hasta su muerte.

Leonardo también decepcionará a Francisco en otra cuestión. Este se empeña en traer a Cloux a una de sus favoritas, una tal Babou de la Bourdaisiere, para que Leonardo pinte su retrato, y Leonardo se empeña en inventar excusas para no hacerlo; excusas razonables, como la artritis

que sufre en las manos y que le produce muchas molestias. Pero Francisco sigue insistiendo y, finalmente, Leonardo encarga a su discípulo Melzi que pinte un retrato de Babou como Clementina; y ocasionalmente, cuando Francisco está presente, añade él mismo algún toque de pincel.

Pero los dos hombres están en Cloux sobre todo para cocinar y comer. Puede parecer extraño que Leonardo no esté tomando notas de sus experimentos y de los platos resultantes; pero quizá sí que lo hiciera, y quizás algún día aparezcan, como tantos otros de sus escritos perdidos. Hemos tenido que esperar largo tiempo para leer todas las anotaciones sobre la cocina que realizó estando al servicio de Ludovico, y podemos esperar un poco más para leer las notas referentes a su colaboración con el rey francés.

Leonardo disfruta de esta vida durante tres años, hasta su muerte en 1519. Puede que no sea cierto, como escribe Vasari en su *Vidas de los pintores* y como muestran muchos sentimentales cuadros de otros autores, que Leonardo muriera en los brazos del rey Francisco. Pero entra dentro de lo posible.

En su testamento, Leonardo deja la mitad de su viñedo en las afueras de Milán a su cocinera Battista; la otra mitad a Salai, el joven que entró a su servicio en 1490; y a su discípulo Melzi le deja todos sus cuadernos y sus efectos personales. Cuando Melzi abre la caja negra la encuentra vacía, y no se vuelve a oír una palabra referente a lo que puede haber ocurrido con su contenido.

EL CODEX ROMANOFF DE LEONARDO DA VINCI

nota preliminar

Las anotaciones sobre cocina que hizo Leonardo y que han sido reunidas en el *Codex Romanoff* no hacen referencia, ni mucho menos, a todos los alimentos y platos corrientes en su tiempo. Parece haber tomado nota, un poco al azar, sólo de las cosas que le interesaban. Las recetas no son obra suya, sino de otras personas; excepto cuando se dedica a defender la causa, totalmente perdida, de su *«nouvelle cuisine»*. Pero se muestra más ingenioso en sus observaciones sobre la cocina y los hábitos alimenticios –y, sobre todo, en las modificaciones que inventa para las cocinas.

De hecho, la comida en Milán y en toda Italia, durante los años en los que Leonardo escribió estas observaciones en sus cuadernos (la mayoría entre 1481 y 1500), sólo puede calificarse de horrible. La época de las lenguas de alondra, de los huevos revueltos de avestruz, de los cerdos rellenos de morcillas y zorzales vivos; la época de guía de la

antigua Roma está muy lejos. La comida de entonces es gótica, en el sentido de que fue traída a Italia por los godos. Los ricos comen carnes y aves en abundancia, los pobres *polenta* y, en ocasiones, sopas ordinarias y gachas. Casi todos los platos están muy condimentados o, más bien, cargados de hierbas (incluida la polenta). Se conoce la mayoría de las verduras, verdes y de raíz, pero no existe la patata, ni el tomate, ni ninguna de las verduras que fueron descubiertas en el Nuevo Mundo y cuyo uso no comenzó a generalizarse en Europa hasta el siglo XVII. Tienen sal, pimienta y especias; tienen quesos, pan (aunque el pan blanco es muy raro); el edulcorante por excelencia sigue siendo la miel, y no el azúcar (aunque hay cultivos de caña de azúcar en Sicilia). El vino casi siempre se mezcla con agua o miel, o con ambos. Y el agua para beber no siempre abunda, pues sólo es posible obtenerla de los acueductos o de los aguadores. El brandy es una medicina para los apestados, destilada y distribuida por los boticarios. No hay té, ni café, ni chocolate. Los utensilios de cocina más corrientes son la mano y el mortero; prácticamente todas las carnes, pescados y aves son majadas hasta adquirir la consistencia de un paté muy fino, y luego se pasan por un cedazo y se mezclan con miel y arroz (para que cunda más). La comida se sirve sobre tajaderos, obleas de pan que luego se comen o, en los hogares más ricos, se arrojan a los perros o a los pobres. Las personas pobres comen una vez al día, a mediodía. Los ricos toman una comida ligera entre las nueve y las diez de la mañana, y la comida principal a última hora de la tarde. Pero, por otra parte, al ser el esturión el pez más común en el Mediterráneo, los pobres no carecen de caviar.

Como es natural, teniendo en cuenta el cargo que ostentaba Leonardo cuando hizo estas anotaciones –maestro de festejos y banquetes en la corte de los Sforza–, escribe desde la ventajosa posición que le da el pertenecer a una casa muy rica. Así que no es de extrañar que el caviar, siendo un plato tan «común», no aparezca en absoluto en sus recetas. A su juicio, ocupa un lugar aún más bajo que la polenta.

Las personas más importantes a las que se refiere Leonardo en las páginas siguientes son:

«Mi señor Ludovico»: Ludovico Sforza, «El Moro», gobernador de Milán, protector de Leonardo entre 1481 y 1499; posteriormente, a la muerte de su inepto hermano menor Giancarlo en 1495, duque de Milán.

«Mi señora Beatrice»: Beatrice d'Este, que se casó con Ludovico en 1493.

Salai, el discípulo-servidor de Leonardo a partir de 1490 (su verdadero nombre era Gian Giacomo Caprotti di Oreno).

Battista, la cocinera de Leonardo.

(Para otras personas a las que se refiere, véanse las notas a pie de página.)

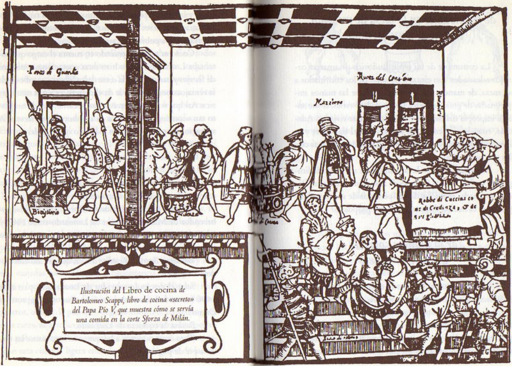


Ilustración del Libro de cocina *de Bartolomeo Scappi, libro de cocina «secreto» del Papa Pío V, que muestra cómo se servía una comida en la corte Sforza de Milán.*

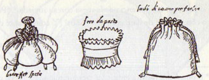
de los modales en la mesa de mi señor Ludovico y sus invitados

La costumbre de mi señor Ludovico de amarrar conejos adornados con cintas a las sillas de los convidados a su mesa, de manera que puedan limpiarse las manos impregnadas de grasa sobre los lomos de las bestias, se me antoja impropia del tiempo y la época en que vivimos. Además, cuando se recogen las bestias tras el banquete y se llevan al lavadero, su hedor impregna las demás ropas con las que se los lava.

Tampoco apruebo la costumbre de mi señor de limpiar su cuchillo en los faldones de sus vecinos de mesa. ¿Por qué no puede, como las demás personas de su corte, limpiarlo en el mantel dispuesto con ese propósito?

de la manera correcta de elegir un queso

Para averiguar si los grandes quesos de Parma y de la Romaña estuvieran huecos –pues en estos lugares abundan los comerciantes poco escrupulosos que os ofrecerán tales mercancías– siempre, antes de efectuar la compra, poned vuestro oído sobre un lado y golpeadlo suavemente con vuestro martillo, escuchando con atención, de suerte que



detectaréis el menor sonido a hueco. Y cuando os hayáis asegurado a vuestra satisfacción de su cabal solidez, podréis comprarlo. Así me lo enseñó Agnolo di Polo, que era un escultor y renombrado aficionado al queso en el taller del gran Verrocchio.

de una alternativa a los manteles sucios

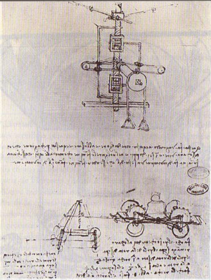
Al inspeccionar los manteles de mi señor Ludovico, luego que los comensales han abandonado la sala de banquetes, hállome contemplando una escena de tan completo desorden y depravación, más parecida a los despojos de un campo de batalla que a ninguna otra cosa, que ahora considero prioritario, antes que pintar cualquier caballo o retablo, la de dar con una alternativa.

Ya he dado con una. He ideado que a cada comensal se le dé su propio paño que, después de ensuciado por sus manos y su cuchillo, podrá plegar para de esta manera

no profanar la apariencia de la mesa con su suciedad. ¿Pero cómo habré de llamar a estos paños? ¿Y cómo habré de presentarlos?*

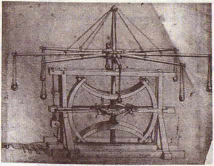
* Leonardo no vuelve a mencionar expresamente su propuesta de una servilleta (sin embargo, véanse sus diseños de diferentes modelos de servilleta en la ilustración de las págs. 50-51), pero Pietro Alemanni, el embajador florentino en Milán, se refiere a ella en uno de sus informes, con fecha de julio de 1491, a la Signoría de Florencia *(Annali di Firenze, Vol. XIV, págs. 314-315).* «Como Sus Señorías me han solicitado que les ofrezca más detalles de la carrera del maestro Leonardo en la corte del señor Ludovico, así lo hago. Ultimamente ha descuidado sus esculturas y geometría y se ha dedicado a los problemas del mantel del señor Ludovico, cuya suciedad –según me ha confiado– le aflige grandemente. Y en la víspera de hoy presentó en la mesa su solución a ello, que consistía en un paño individual dispuesto sobre la mesa frente a cada invitado destinado a ser manchado, en sustitución del mantel. Pero con gran inquietud del maestro Leonardo, nadie sabía cómo utilizarlo o qué hacer con él. Algunos se dispusieron a sentarse sobre él. Otros se sirvieron de él para sonarse las narices. Otros se lo arrojaban como por juego. Otros, aún envolvían en él las viandas que ocultaban en sus bolsillos y faltriqueras. Y cuando hubo acabado la comida, y el mantel principal quedó ensuciado como en ocasiones anteriores, el maestro Leonardo me confió su desesperanza de que su invención lograra establecerse.
Y además, en esta misma semana, el maestro Leonardo ha sufrido otro contratiempo en la mesa. Había ideado para un banque-





La secadora de servilletas giratoria de Leonardo, manejada por un hombre sentado sobre unos estribos —también versiones móviles de la misma.
MsB fol. 77r.

te un plato de ensalada, con la intención de que el gran cuenco fuera pasado de una persona a otra, y que cada uno tomara una pequeña cantidad de éste. En el centro había huevos de codorniz con huevas de esturión y cebolletas de Mantua, cuyo conjunto estaba dispuesto sobre hojas de lechuga de aspecto suculento



Otra de las secadoras giratorias de servilletas de Leonardo, ésta —según escribe— para ser manejada por abejas.
Cod. Atl. fol. 57r-6.

provenientes de Bolonia y también rodeado por ellas. Pero cuando el sirviente lo presentó ante el invitado de honor del señor Ludovico, el cardenal Albufiero de Ferrara, éste agarró todo el centro con los dedos de ambas manos y con la mayor diligencia se comió todos los huevos, todas las huevas, todas las cebolletas; luego tomó las hojas de lechuga para enjugar su cara de salpicadura, y volviólas a colocar, así deslustradas, en el cuenco; el cual, al no ocurrírsele otra cosa al sirviente, se ofreció luego a mi señora d'Este. El maestro Leonardo permanecía junto a él grandemente agitado por lo ocurrido y se me ocurre que su cuenco de ensalada no se presentará en la mesa en muchas más ocasiones.»



Muslo de colimbo

El muslo de colimbo es la mejor parte de un colimbo; así como un colimbo hervido es mejor que un colimbo asado, de la misma manera es más apetitoso el muslo de colimbo que la pechuga de colimbo. Un colimbo ha de ser colgado durante seis semanas antes de ser utilizado, después ha de hervirse en aguas de ajo sin otro condimento que una pequeña cantidad de pimienta. Y luego ha de dejarse para que se refresque en una pequeña cantidad de agua de rosas, y cuando empiece a tornarse verde habrá llegado el momento de consumirlo.*

* Probar este plato nos planteó un pequeño problema, ya que nuestro *pollaio* local afirmaba que no había tenido un colimbo en su almacén desde hacía más de cuarenta años. Finalmente logramos convencer al conde Mario Alberti, renombrado *gourmet* y cazador, para que nos cazara un par de estas aves en la propiedad del duque Simone di San Clemente en Toscana, donde se encuentra una de las pocas colonias de colimbos que quedan en Italia. (Según nuestras noticias, este ave está más extendida en el Sur de España.) Estábamos decididos a colgar nuestros colimbos durante seis semanas, conforme a las instrucciones de Leonardo, pero las pobres aves tenían un aspecto tan lamentable tras sólo dos semanas, que decidimos cocinarlas entonces. Una de ellas la hervimos en agua con cuatro dientes de ajo, y la otra la asamos. Sacamos el colimbo hervido de la cazuela después de una hora y media, lo rociamos con agua de rosas, y como de todas formas ya había adquirido un tinte verdoso mientras estuvo colgado, no esperamos a que éste adquiriera un matiz más brillante y lo trinchamos inmediatamente. Encontramos incomestible tanto la pechuga como el muslo, duros y sosos, y en cuanto al colimbo asado sólo pudimos probar un poco del pellejo tostado. Su carne era como la del colimbo hervido. Quizá fue culpa nuestra por no colgar las aves durante las seis semanas prescritas o, quizá, en los quinientos años transcurridos entre la redacción de la receta y nuestro ensayo la calidad de los colimbos haya cambiado. O, posiblemente, Leonardo se refería a colimbos domésticos, no salvajes.

patas de vaca hervidas de Bernardo

He observado al maestro Bernardo* cuando hierve las piernas de vaca, y siempre se aplica a esta tarea siguiendo el mismo curioso procedimiento, el cual consiste en disponer las patas de vaca enhiestas en su marmita con paños atados a cada extremo para prevenir que el tuétano se derrame, por ser esta parte –como él afirma– la mejor en cualquier vaca y por ser de gran beneficio para el bienestar de nuestros cuerpos. Verdaderamente así lo creo, aunque no apruebo enteramente el método del maestro Bernardo para servir estas patas de vaca con los tuétanos dentro de ellas, y sólo los



* Bernardo Maggi di Abbiategrasso, maestro carpintero de la corte de Sforza, era también el encargado de realizar los escenarios diseñados por Leonardo para las representaciones y espectáculos ofrecidos en el Castello. Hombre de gran fuerza y tamaño, según el poeta Bellincioni (quien incluía gigantes en sus obras teatrales para que él los encarnara), puede que no se le ocurriera que lo que él era capaz de comer fácilmente no siempre resultaba tan adecuado para sus invitados menos corpulentos.

huesos por haberse hervido toda la carne hasta desprenderse. Viendo que los sirve enteros y no desmenuzados, y por esta razón, con el esfuerzo de apurar los tuétanos de dichos huesos todas las personas sentadas a la mesa aparentan estar tocando una suerte de antigua trompeta, y si acaso no tienen la fuerza necesaria para sostener la pierna en alto por largo rato, su caída causa terribles daños a ellos mismos, a la mesa y a sus excelentes vecinos. Sin embargo, su sabor es muy bueno.

sopa de almendras

Habéis de hervir algunos* nabos tiernos en una marmita en la que habréis puesto la cabeza cocida de una oveja; a continuación, aplastadlos con sal, pimienta y semillas

* Leonardo, como los otros dos autores de gastronomía de la Italia de su tiempo, rara vez definía las cantidades con mayor exactitud. Siempre se trataba de «algunos», o de «un poco», o de «medio puñado». Probablemente se debía a que los pesos y medidas variaban drásticamente de una ciudad italiana a otra. La unidad más pequeña de peso, el escrúpulo, variaba desde el equivalente de 1,25 g (la veinticuatroava parte de una onza) en Roma, a 1,4 g en Florencia y 1,5 g en Milán. Las unidades de medida eran igualmente confusas, variando la más común, la *braccio* (brazo), del equivalente a 25 cms, en el Sur de Italia, a 45 cms en el Norte.

de comino; mezclad con ellos un huevo para ligar esta mezcla y con ella formad bolas y otras formas que cubriréis con migas de pan; en el centro de cada una de estas bolas y formas colocaréis un testículo tierno de cordero cocido. Pondréis todo ello en la marmita con aceite hasta que observéis que se torna duro y de color marrón, y entonces lo serviréis. No conozco la razón por la que este renombrado plato de Milán es conocido como *sopa de almendras.*

León marino*

Muchos hay a quienes repugna comer esta criatura a causa de su semblante dulce y lastimero. Y aquéllos capaces de superar estos remilgos, y que cuentan entre sus filas a las hediondas gentes de Rávena y a mi amigo Etero Alandi (quien lo disfraza con ciruelas pasas y una salsa dulce y

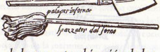
* En el siglo XV, las focas, los leones marinos y otras especies afines, a las que a menudo se referían los marinos en sus relatos de monstruos, abundaban en las costas italianas del Adriático. Hoy en día los leones marinos sólo se encuentran en el Mediterráneo en una pequeña isla frente a la costa Este de Cerdeña, donde una variedad de este animal de 2 m de largo está amenazada de extinción a causa no precisamente de la olla del cocinero, sino de la contaminación provocada por las naves que pasan, que han hecho que cambien de color y que aborten sus crías.



amarga), poco beneficio obtienen de las ociosas manipulaciones de esta bestia con destino a la mesa. Es ésta de carnes duras y malolientes, y a mi entender sólo podría considerarse como alimento en alguna terrible emergencia. Su olor es, además, la razón que me previene de acercarme a la ciudad de Rávena, pues allí, a lo largo de todo el día, la gente de este lugar hierve la grasa de los leones marinos para fabricar su famoso laxante,* y también dan a masticar esta grasa a sus hijos, razón por la cual éstos crecen apestando a pescado; y como no pueden jamás desembarazar sus cuerpos de este hedor, sólo entre ellos mismos encuentran pareja.



* La famosa «Purga de Rávena», que se vende en cajas de un color brillante en todas las áreas rurales de Italia.

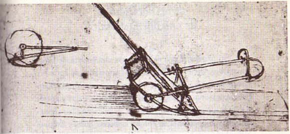


de la correcta ubicación de los invitados enfermos en la mesa

Aquellos invitados que sufran las enfermedades más terribles, con lo que me refiero no a la peste, sino a aquéllos con sífilis o escrófula, así como aquellos que sufran de enfermedades debilitantes o vergonzosas, y aquéllos otros cubiertos de pústulas y heridas abiertas, no han de ser sentados (a menos que sean hijos de papas o sobrinos de cardenales) junto a mi señor, pero sí son compañía adecuada de las personas de menor rango y los notables extranjeros, entre los que se les puede designar un asiento.

A aquéllos aquejados de hipos y de abundantes ruidos en la nariz, los que padecen ataques y agitaciones nerviosas y aquellos otros con delirios, también mi señor prefiere apartarlos de su compañía (a menos que sean hijos de papas o sobrinos de cardenales), pues su conversación le resultaría fatigosa. Por esta misma razón no deben ser tampoco ubicados uno junto a otro, sino que es conveniente mezclarlos con los miembros menos importantes de la corte.

Mas a los invitados con mordeduras, los enanos y jorobados, los lisiados, los que no pueden moverse a su vo-



Navaja y afiladora de Leonardo.

luntad y que se ven en la necesidad de ser llevados a la mesa, así como los que tienen la cabeza hinchada o demasiado pequeña, mi señor los encuentra aceptables y les permite sentarse junto a él.

Respecto a aquellos que sufren la peste, los sentaréis aparte, en una mesa para ellos que estará a la vista de mi señor (pero no a su alcance), hecha de la madera más vil para que después pueda quemarse, así como destruiréis las vasijas en las que comieron. Y los sirvientes que los atendieron deberán relevarse del servicio por una treintena de días, de forma que veréis si la peste los ataca, y luego, si no ha sido así, ya podrán reanudar sus tareas; mas si estuvieran aquejados de peste serán despedidos sin demora por el bien de todos.

*de las necesidades de una buena cocina**

En primer lugar, es necesaria una fuente de fuego constante. Además, una provisión constante de agua hirviente. Después un suelo que esté por siempre limpio. También aparatos para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar. Además, un ingenio para apartar de la cocina los tufos y hedores y ennoblecerla así con un ambiente dulce y fragante. Y también música, pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música. Y, por último, un ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber.



* La importancia de este pasaje radica en que también aparece (aunque sin la última referencia a las ranas) en la copia MS de los escritos de Leonardo (probablemente hecho cuando el original MSS estaba en manos de Pompeio Leoni), que ha permanecido en la colección Barberini de la Biblioteca Vaticana durante casi cuatrocientos años. Aunque esto no establece la autenticidad del *Codex Romanoff* en su totalidad, sin duda constituye una prueba más en apoyo de ésta.



*pudín blanco**

No es éste un plato para aquellos que tienen la peste, ni tampoco para aquellos que sufren del corazón. Es, en verdad, un plato muy pesado, que perjudica asimismo a aquellos con molestias del hígado y con piedras en la bilis, y es dañoso para la vista y los nervios de todos. Pelaréis las pieles de las almendras y las pasaréis por la mano del mortero. Entonces, machacaréis las pechugas de media docena de capones, las mezclaréis con un poco de leche de cabra y aplastaréis todo en un cedazo. Lo agitaréis junto con la pasta de almendras, añadiréis cerca de veinte albúminas de huevo y algunas migas de pan blanco con un caldo algo graso, y lo pasaréis todo por el cedazo mientras lo vertéis en la sartén. Después de algún tiempo, rociadlo con agua de rosas y pepitas de granada

* (Nota de J. C. Capel.) Aunque carece de azúcar y arroz, se trata de una versión derivada del clásico «manjar blanco», receta que desde España se había extendido por toda Europa.

y servidlo.* Le he dicho a Battista que si vuelve a servir este plato otra vez en esta casa no estaré allí para probarlo.

del azafrán en el vino

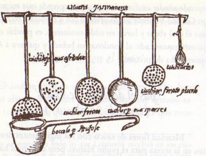
El azafrán añadido al vino os embriaga mucho, hace vuestro aliento hediondo y da, además, muy extraño sabor al vino. Puesto que no hay ninguna receta que recomiende añadir azafrán al vino, me sorprende que mi amigo Gaudio Fullente así lo ofrezca tan a menudo. Mas como él está ebrio y hiede en todo momento, es posible que yo esté equivocado al condenar su bebida y que sea a él a quien deba despreciar.

* Como sabemos, no todo lo que Leonardo escribió en sus cuadernos era original o de su propia cosecha. Copiaba páginas enteras de las obras de otros (véase su compendio de las *Fábulas* de Esopo) o hacía anotaciones a estas obras. Este plato, en la traducción del latín al italiano, es casi literalmente idéntico al plato del mismo nombre que aparece en *De Honesta Voluptate et Valetudine*, de Platina (publicado por primera vez en 1475, cuando Leonardo estaba trabajando en Florencia), y una copia del cual, según Leonardo admitió (*Codex Atlanticus*, 210 r.a.), se encontraba entre sus pertenencias cuando se mudó de Milán a Florencia en el año 1500; aunque la copia de Leonardo fuera probablemente la edición de 1487 publicada en Verona, cuando ya se sabía que «Platina» era en realidad Bartolomeo Sacchi, bibliotecario del Vaticano bajo el mandato del Papa Sixto IV, quien de hecho había copiado muchas de sus recetas de un MS poco conocido de un cocinero llamado maestro Martino da Como, al servicio del Patriarca de Aquilea. Tampoco podemos descartar la posibilidad de que Leonardo haya obtenido la receta directamente de Sacchi antes de que éste muriera durante la peste de 1481.

pastel de flores de saúco (torta di Sambuco*)

Mezclad flores de saúco con los ingredientes descritos en la receta para el pudín blanco, pero la mezcla ha de ser más espesa, de suerte que todas las flores sean utilizadas. Este plato no es muy nutritivo, pero a las personas adictas a él y que lo comen con frecuencia les procura un gran placer.

* Compárese la fraseología de la receta de Leonardo con la receta de la *Torta Sambucea* en *Honesta Voluptate*, de Platina: «*Loribus Sambuci omnia illa misceto: quae in torta alba Comemorium 9. Spiffior in haec copositio q'illa debetesse: quo flores in partes omnes transserantur spiarum alit: tarde digeritur: laetiores, t'ame crebro uesce tes facit.*» Las similitudes son tan notables que hay que suponer que Leonardo tuvo acceso al libro de Platina también en esta ocasión. Como Leonardo no aprendió a leer en la lengua latina hasta 1495-96, éste es un dato que nos ayuda a fijar la fecha de redacción de esta receta.

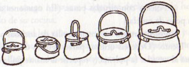


Polenta con brotes de col*

Tengo noticias de que ésta es la gran especialidad, tenida por manjar exquisito, de las gentes que habitan en los pantanos que rodean Padua; lo cual, dado el renombre y la apariencia que estas gentes tienen, me hace desconfiar grandemente del plato.

* La polenta se hace con trigo molido secado al sol y mezclado con agua –se trata de un producto básico al que se le pueden añadir todo tipo de condimentos. La polenta era el plato que más se comía en la Europa de la época de Leonardo.

Los brotes de col se arrancan de su planta y después se cepillan para librarlos de las telas de las arañas que anidan en su corazón; dicha telaraña, a decir de la gente, tomada aun en la menor cantidad, puede producir en quienes la comieran una náusea continua que en ocasiones puede tornarse en parálisis total; sin embargo, Fonzo Ghiberti nos asegura que hay un antídoto para remediar esta condición si se puede forzar al afligido comedor de coles a inclinarse sobre una inhalación de hojas de hisopo picadas.



Los habitantes de los pantanos de Padua ponen los brotes de col limpios y cepillados en agua hirviendo durante no más de dos minutos, después los escurren y los dejan enfriar. Por último, los introducen con los dedos en una mezcla de polenta fría.

Entre aquellos que habitan en el valle del Po es corriente otro método. Hierven los brotes de col durante tres horas, en ocasiones incluso toda una noche, y después mezclan la apestosa agua de coles –pues para entonces eso es todo lo que resta– con la polenta, y lo beben como acompañamiento de las ancas de rana machacadas.

*Mis platos de polenta favoritos**

~ Polenta con arenques y anillos de cebolla cruda. (Primero descabezaréis y herviréis los arenques en una cacerola.)

~ Polenta fría con huevos duros y sardinas. (Cuidaréis de calentar la polenta momentos antes de servirla y de derramar un poco de aceite en su superficie antes de que dispongáis las sardinas y los huevos.)

~ Polenta con ciruelas pasas. (En ocasiones añado un poco de canela.)

~ Polenta negra con mantequilla de anchoas asadas de Trento. (Deberéis utilizar partes iguales de vino y de agua al mezclar la polenta, y repartir la mantequilla sobre ellas con libertad.)

~ Polenta con manitas de cerdo y queso de Mantua. (Estiraréis la polenta sobre una plancha de mármol hasta lograr una capa fina, la cortaréis en forma de pequeños moldes que rellenaréis con las manitas cocidas y rebanadas y con el queso, y que sellaréis con vuestros dedos. Después debéis colocar las pequeñas bolas de pastel en un cazo con grasa de cerdo hasta que las veáis de color marrón dorado y crujientes.)

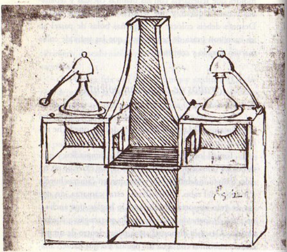
* Resulta realmente extraño que alguien que expresaba tan francamente como Leonardo su opinión sobre la polenta recomiende estas variaciones del plato. En estas circunstancias quizá se podría considerar que al decir «mis favoritos» se estuviera refiriendo en realidad a otra persona totalmente diferente cuyo nombre olvidó añadir, posiblemente su amigo Luca Pacioli, que era un gran defensor de la mezcla.

Rabos de cerdo con polenta

Este es un plato de mi propia invención aunque mi antiguo amigo Massimo Cippolini declare que lo he robado de su cocina.

Tomad los rabos de veinte cerdos, limpiadlos y quitadles los huesos de tal manera que la piel exterior no resulte dañada indebidamente y que queden cámaras huecas a lo largo del rabo. Ahora llenad estas cámaras, sin que sea de gran importancia con qué lo hagáis: una anchoa, un poco de carne de cerdo magra, lo que tengáis a vuestro alcance. Después disponed estos rabos dentro de un puchero y cubridlos con agua fría blanda a la que habréis aña-





El revolucionario aparador que Leonardo hizo para Beatrice d'Este tenía recipientes para el vino helado y el zumo de naranja helado, así como una placa caliente en el centro.
Cod. Atl. fol. 335r-b.

dido algunas cebollas con semillas de clavel: mas machacad primero esas semillas. Hervidlo lentamente durante una hora, luego sacad los rabos de cerdo, secadlos bien y pasadlos por vuestro exprimidor. Dejadlos con objeto de que se revivifiquen hasta cerca de dos horas, y después envolvedlos uno a uno en polenta finamente amasada y colocadlos so-

bre una rejilla de horno durante media hora, o bien hasta que la polenta se torne color marrón y crujiente. Estos rabos son muy apreciados por los niños de la familia de mi padre y yo siempre los hago con ocasión de mis visitas.

pájaros escabechados

La mejor manera que conozco de escabechar pequeños pájaros es que los despluméis y los hirváis en un vino con vinagre, hierbas y sal; que los dejéis de esta forma y tornéis a hervirlos una vez cada mes hasta que todos los huesos se hayan ablandado. Esto ocurre normalmente a los tres meses, en el caso de las alondras, y a los seis si se trata de colimbos.

orejas de cerdo horadadas

Habréis de quitar las dos orejas del cerdo, chamuscaréis los pelos, las frotaréis y las fregaréis (especialmente en su interior) con gran cuidado antes de ponerlas en agua hirviente a la que habréis añadido una zanahoria (algunos

prefieren añadir una zanahoria por cada oreja). Entonces, las dispondréis sobre espetones, y entre ellos hojas de laurel y ciruelas pasas, y lo mantendréis sobre el fuego durante dos minutos antes de servirlas con un plato de polenta.

Las orejas de cerdo de Padua tienen la fama de ser de sabor muy superior a las de los cerdos de cualquier otro lugar, pero como no soy capaz de concebir que yo emprenda un viaje a Padua con la sola intención de probar o refutar tal declaración, habré de esperar hasta encontrarme con alguna ocasión en la que tenga asuntos de mayor importancia que resolver en aquellos lugares. Y mientras tanto, me doy por muy satisfecho con los cerdos de Milán, y con sus orejas.

de los banquetes

Mi señor desdeña las comidas sencillas que yo le ofrezco para sus festines y prefiere en verdad sus platos bárbaros. Es mi obligación hacer todo lo que pueda para aderezarlos: plantas de dulce olor y libélulas y fuentes por doquier; el sonido de los grillos desde fuera; agua de rosas para las manos de sus comensales y polvo de oro para los nabos; estatuas de mazapán del más claro y pasteles con peanas; gelatinas coloreadas en forma de palacios; músicos con trompetas y timbales, y avestruces que se pasean ociosamente: TODO esto ha de tenerlo. Y, sin embargo, con gusto cambiaría yo todo esto por ver siquiera en su mesa un pequeño plato como los por mí propuestos.

las máquinas que aún he de diseñar para mis cocinas

- una para desplumar patos
- una para cortar cerdos en taquitos
- una para amasar
- una para moler cerdos
- una para prensar ovejas



Mas, ¿cómo las haré funcionar?* ¿Por viento o por agua? ¿Por ruedas dentadas y manivelas? ¿Por la fuerza de los bueyes y los campesinos?

pastel de Navidad

(Esta es la receta de un amigo, Atalante Migliorotti, el músico.) Pelaréis, deshuesaréis y haréis una pulpa con siete grandes pescados blancos, los mezclaréis con las migas de siete barras de pan de color suave y trufas blancas ralladas enteras, ligaréis todo esto con la albúmina de siete huevos de gallina y lo calentaréis al vapor dentro de una bolsa de lienzo fuerte durante un día y una noche. Cuando lo comáis, cuidaos de no ahogaros con alguna reliquia sagrada que pueda haber sido puesta allí secretamente.

* La potencia necesaria para hacer funcionar sus máquinas era la mayor frustración de Leonardo, así como el hecho de no dar con la razón por la que ésta tan a menudo no guardaba ninguna proporción con el resultado final (p. e., el cascanueces gigante movido por tres caballos, véase pág. 73). Nunca nos hemos podido explicar cómo, viendo todo el vapor que se desperdiciaba en las cocinas, Leonardo no llegara a inventar el motor de vapor. Tenía a su disposición todos los elementos necesarios, incluido el pistón, pero por alguna razón nunca llegó a relacionarlos.

pavo real asado

El arte de cocinar estas aves precisa mucho tiempo y presenta muchos inconvenientes. Para matar un pavo real seguiréis el mismo procedimiento que se utiliza con las cabras: cortaréis su garganta y después con una aguja horadaréis su cerebro para dejar manar la sangre. A continuación, lo colgaréis de una higuera durante la noche para que se torne tierno, y antes habréis rellenado su cuerpo vaciado con ortigas y atado pesos a las dos patas.* Ahora cortaréis el pellejo en su superficie desde la garganta hasta la cola y lo pelaréis junto con las plumas y las patas todavía unidas a la piel. Esto lo pondréis aparte con cuidado. Colocad después la carcasa del ave en el horno, rellenada con semillas de clavel, y rociadla con hierbas perfumadas; y, lo más importante de todo, envolved su cuello y su cabeza con un pañuelo blanco que habrá de mantenerse húmedo to-

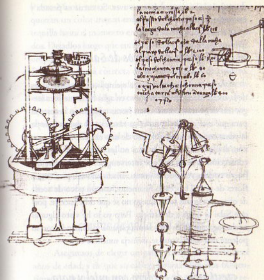
* Este pasaje aparece casi idéntico en la edición original de *De Re Mangiare*, de Valturio, publicado por Joannes Nicolai, de Verona, en 1472 (y de la que existe una copia incompleta en la Biblioteca del Vaticano). Sin embargo, no aparece en la traducción de Ramusio para la edición de Milán de 1483, por lo que Leonardo debió copiarlo de la edición original en alguna fecha posterior a 1497, año en el que aprendió latín, a menos, por supuesto, que algún amigo se lo tradujera en una fecha anterior.

El artefacto de Leonardo para calcular la capacidad cúbica ☞ de los huevos (y que a la vez servía para contar con precisión hasta media docena de huevos) no fue de uso común en las cocinas hasta la época de Escoffier, varios siglos más tarde. Asimismo, su ingenio para licuar huevos viejos y transformar la materia putrefacta resultante en gas venenoso no fue utilizado hasta que los alemanes se sirvieron de él en los días del frente occidental, en la Primera Guerra Mundial. Pero su artificio de amasar, destinado en principio a moler cáscaras de huevos y utilizar el polvo resultante para recubrir bolas de carne, ha desempeñado un papel muy importante para la industria del cristal de Murano desde principios del siglo XVI.
Cod. Atl. fol. 386v-b. Cod. Atl. fol. 386r-b.

do el tiempo que esté cociendo, de manera que no los deforme el calor.

Cuando el ave esté asada –y en ello tardaréis dos o tres veces el tiempo necesario para un capón, pues su carne es otras tantas veces más dura–, la sacaréis del espetón y la recubriréis con su propio pellejo que antes habíais dejado aparte; y para fingir que el ave se sostiene en pie, aseguraréis unas patas de hierro sobre la mesa y dispondréis el ave encima de ellas; este hierro debe atravesar el pájaro desde la cabeza hasta la cola, pero no ha de verse. Y, entonces, podéis introducir lana y alcanfor dentro de su pico y prenderlo. (Gallio no hace esto porque teme mucho al fuego.)

De este modo, podéis fingir que trincháis el pavo para los invitados, pero en realidad lo que les serviréis será



la carne de las hembras de estas aves que habréis asado al mismo tiempo que el macho, pero que es más tierna y será por ello más grata a vuestros invitados.

No es aconsejable que aquellos que sufren del hígado y de la bilis coman de estas aves. Su carne es pesada y no muy nutritiva.

plato de huevos de Salai

Aún quedan gentes que, a ejemplo de los ignorantes de la antigüedad, ponen un huevo en agua hirviente para luego, tras dejar transcurrir tantas horas como sean necesarias para que esté cocido, romper su cáscara y al abrirlo arrojar la yema como si fuera el hueso de una ciruela. Por esta razón, el plato de huevos de Salai no les conviene, pues en su confección es necesario que intervengan las dos partes del huevo cocido. Amasadlas juntas, añadiendo sal, pimienta y flores de perejil troceado finamente, con un poco de aceite de oliva para unirlo todo. Luego no sé qué debe hacerse, porque Salai se niega a decírmelo. Pero yo lo he visto algunas noches agazapado en una oscura esquina y comiendo con su polenta una mezcla que se asemeja mucho a esto.

testículos de cordero con miel y nata

Tomad los testículos de un cordero, despojadlos de sus pieles externas y dejadlos para que se empapen en agua fría durante algunas horas. Luego cortadlos o ralladlos en finas rebanadas, sazonadlos con sal y pimienta (y, añade Pietro Monti, asimismo un poco de azafrán para que adquieran un color menos enfermizo) y cocinadlos en mantequilla hasta el momento en que al tocarlos los halléis blandos. Dejadlos luego que enfríen, y cuando lo estén, verteréis un poco de nata y miel caliente sobre ellos y los serviréis. Es ésta la manera correcta de servir testículos de cordero, aun cuando mi señor Ludovico se empeña en que han de estar calientes cuando le sean servidos, y de esa forma se le antojen el acompañamiento más idóneo para los nabos machacados que de tal manera le complacen.

Pietro Monti también sugiere que, a semejanza de las trufas blancas de Alba, los testículos de cordero pueden ser rallados sobre otros comestibles, que así mejoran mucho y producen, curiosamente, un sabor no muy diferente del de estas trufas blancas.

crestas de gallo con migas

Aseguraos de elegir un gallo grande, mayor de doce años de edad, y de que su cabeza levante al menos 60 centímetros del suelo, antes de quitarle la cresta. Debéis recordar siempre que hay que arrancar la piel exterior y después apretarla repetidas veces para escurrir toda la sangre antes de que lo pongáis en el agua hirviente junto a doce semillas de culantro y el zumo de medio limón.

El cabeza de mula de Salai aconseja que se utilicen diez gallos para alimentar a cada persona, y dice también que por tomarse los gallos blancos y poco atrayentes para la vista al cocinarlos, han de ser colocados en la bandeja en que se sirvan alternados con hojas de alguna verdura que luzca algún color, así zanahorias crudas talladas con la forma de crestas de gallo, o remolacha; y esto antes de arrojar las migas por encima de ellas. La preparación de este plato no me atrae demasiado.

colimbo majado

El colimbo, que es la más sabrosa entre todas las aves pequeñas, se cuece en su propio jugo y luego ha de majarse ligeramente y ponerse en una olla de grasa de cerdo hirviente por no más de medio minuto. De donde surge crujiente y dispuesto para ser cubierto con pimienta y miel antes de comerse.

pastel de cabeza de cabra (para personas pobres y gentes groseras)

Partid en dos la cabeza de la cabra en toda su longitud. Retirad los sesos y la lengua. Lo que reste, hervidlo en agua a la que habréis añadido una zanahoria y una ramita

de perifollo. Cuando hayan pasado tres horas, lo colocaréis con todo su líquido sobre una bandeja revestida con una costra de polenta dura, de la que también lo recubriréis. Servidlo con una salsa verde que haréis con los sesos y la lengua, cortados con finura y cocidos con flores de perejil en número de dos veces su peso.

de la tristeza de la polenta

Me siento triste porque durante todo el día he estado examinando platos de polenta. ¡Qué *aburrida* es su apariencia!

cuatro sopas sencillas

I. SOPA DE ALCAPARRAS

Hervid algunos puñados de frutas frescas tiernas en un caldo de cerdo y después de algún rato pasadlas por el colador. Luego utilizad las alcaparras para formar las palabras *Zuppa di cappero* (sopa de alcaparras) por encima de su superficie. De esta forma las alcaparras tendrán un sabor mucho más fresco que de haberlas hervido con el caldo de cerdo, y además, de esta manera, vuestros invitados podrán prontamente reconocer el plato.

~ II. SOPA DE BAYAS ~

Haréis esta sopa de la misma manera que hacéis la sopa de alcaparras, pero al finalizar, en lugar de las alcaparras utilizaréis bayas con las que la decoraréis formando las palabras *Zuppa di bacci* (sopa de bayas). No debéis olvidar hacer esto, pues de otro modo vuestros invitados podrían pensar que de nuevo les ofrecéis sopa de alcaparras.

~ III. SOPA DE NARANJAS Y LIMONES ~

Es ésta muy diferente de la sopa de alcaparras y la sopa de bayas. Preparad un caldo con dos gallinas y escurridlo bien en el colador, y luego mezcladlo con el zumo de una canasta de naranjas y limones en el que habréis batido algunos huevos. Podéis servir esta sopa caliente o fría. Battista, cuando hace sopa de naranjas y limones, prefiere no poner las naranjas, pero yo la prefiero con ellas.

~ IV. ~

Esta la he olvidado

cigüeñas y grullas

Muy pocos comen cigüeñas o grullas en nuestro tiempo. Me pregunto cuál es la razón.

plato de crudos

Este plato conviene a aquellos que hayan comido muchos alimentos grasos durante un número excesivo de días y cuyas digestiones precisen de descanso. Tendrán necesidad de:

- Un albaricoque.
- Una zanahoria.
- Una cebolla de Venecia.
- Un rábano de Cremona.
- Habichuelas verdes de Tesco.
- Aceitunas de color verde.
- Aceitunas de color negro.
- Un huevo de gallina cocido.
- Y un ratón blanco pequeño*.

* Por supuesto, nos hemos quedado perplejos ante este pequeño ratón blanco. ¿Había que lavarlo, pelarlo o rallarlo? ¿Defendía realmente Leonardo la vuelta a los decadentes hábitos alimenticios de la Roma imperial? En nuestra copia del MS utiliza la palabra «topo», que significa «ratón» *(mouse)*; si hubiera querido decir *mousse* habría utilizado la palabra italiana *alce*. Lo que nos parece más probable es que «topo» sea un error ortográfico de *toppo*, en el sentido de tronco o tocón de un árbol, y que esto fuera lo que quiso decir en realidad, con la mente puesta en los

Todo ello lo lavaréis, pelaréis o rallaréis según convenga a cada cosa para que queden limpios y saludables, pero no debéis cocinarlos por ningún procedimiento. Cortadlos dándoles formas y en rodajas y disponedlos sobre una fuente formando algún dibujo interesante de manera que nunca haya dos colores iguales que sean contiguos.

Este plato es suficiente para satisfacer todas las necesidades del cuerpo.

conejo muerto

Despellejad y destripad un conejo muerto que luego colocaréis en un alto espetón para que se ase con lentitud; y cuando creáis que está completamente muerto, rociad sobre él un poco de sal y pimienta y servidlo con una polenta medianamente espesa.

NOTA: todas las partes de un conejo muerto pueden comerse.

experimentos a los que sometió al desdichado Salai, al que puso a dieta de hierbas y árboles para probar su valor nutritivo para el hombre, llegando a la conclusión de que la palmera era el único árbol comestible; o, más bien, el corazón de la palmera, que se comía desde los tiempos de los romanos, y que no habría estado fuera de lugar en su «plato de crudos».

los platos que aborrezco (pero que, sin embargo, la buena Battista insiste en servirme)

CABRA EN GELATINA

Battista me dice que en primer lugar habréis de hacer una «gelatina». Tomad las pezuñas de cuarenta vacas, desolladas, cortadas en filetes y limpiadas. Entonces dejaréis que se empapen en agua fría durante cuatro horas, luego las pondréis en una cazuela con un fuerte vinagre, vino blanco, agua y una pequeña anchoa. Coceréis esto en un fuego suave, le daréis vueltas, le quitaréis la espuma de su superficie con cuidado y, tras otras cuatro horas, añadiréis algo de pimienta y algo de canela, en cantidad suficiente para que se suavice el olor de las pezuñas que se están cocinando. De esta forma continuaréis hasta que el líquido haya quedado reducido a un tercio de sí mismo, y entonces añadiréis diez albúminas de huevo que habréis batido y colado por tres veces con paños de lino y verteréis el líquido resultante sobre la cabra; la cual colocaréis sobre una fuente que podrá dejarse en algún aposento que sea húmedo y frío hasta que la gelatina quede cuajada y podáis ver la cabra con bastante claridad a través de ella. Mi amigo Voconio tiene siempre un plato como éste en su despensa, de manera que pueda ofrecérselo a su compañía en todo

momento sin mayores preparativos. No hay un plato como éste en mi despensa, y ni el mismo Voconio lo come porque encuentra que empeora su bilis.

PAN DE CAÑAMO

Este es un plato de verdad muy peligroso del que yo me he abstenido durante muchos años; sin embargo, tengo muchos amigos que suspiran por él continuamente a pesar de todo. Hervid las semillas del cáñamo hasta que la piel se desprenda por sí sola. Moled estas semillas sin piel con una cantidad igual de almendras frescas peladas. Pasad esta mezcla por un colador, luego juntadla con un poco de miel, sal y pimienta, y de esta forma lo hervís. Ahora, colocad una capa de rebanadas de pan en el fondo de alguna cazuela. Del cáñamo hervido pondréis una parte sobre ellas. Colocad aún otra capa de rebanadas de pan sobre éstas y de nuevo poned más cáñamo por encima. Así procederéis hasta que tengáis diez capas de cada uno; luego, rociad hierbas olorosas sobre ellas y colocad encima un gran peso durante noches para comprimirlo a vuestro gusto.

PUDIN DE FLOR DE SAUCO

Dejad en remojo algunas flores de saúco hasta que pase una hora. Escurridlas, luego majadlas con almendras peladas y mezcladlo todo con la misma cantidad de migas de

pan empapadas y coloreadas con azafrán del más brillante color. Algunos añaden ahora dos huevos batidos, uvas verdes y queso rallado, pero yo digo que esto no es necesario: hervidlas como os he dicho. Mi amigo Labio rechaza este plato siempre que se lo ofrecen, no sólo a causa de su sabor desagradable, sino también a causa de su olor. Pero hay quienes lo consideran muy beneficioso para aquellos que sufren de melancolía y de hemorroides.

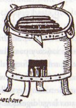
PUDIN DE MOSQUITO BLANCO

Trocead almendras bien peladas con una pizca de flores de saúco y pasadlas por el colador. Calentadlas lentamente sobre el fuego durante media hora, añadid miel, una pechuga de capón hervida y machacadlo todo. Rociadlo con agua de rosas y servidlo inmediatamente. Este plato precisa una larga digestión y no es bueno para las personas que sufren de cólico o de gripe. Pero es beneficioso para los que tienen la peste. Y a aquellos que me pregunten por qué es así llamado, no podré darles razón.



UN PLATO ESPAÑOL*

Poned sobre el fuego un puchero con harina de arroz (de la mejor calidad) mezclada con leche de cabra (no demasiado cerca del fuego para que no absorba el humo). Cortad entonces en rebanadas una pechuga de capón que habréis matado recientemente y cocedlo a medias, luego ponedlo en el mortero y majadlo por dos veces (o tres veces como mucho). Ahora mezcladlo con su mismo peso en miel y añadidlo al puchero de harina y leche hirviente. –Mi amigo Galba con frecuencia me ha ofrecido este plato cubierto con azúcares de su propiedad de Sicilia, y mientras que a mí me provoca una sensación de gran náusea, Tridento afirma que nunca probó un plato más delicado–. Manteneos apartados de este plato si en verdad así os es posible. Es de poca nutrición, provoca mareos y náuseas y debilita la vista así como las rodillas. Hay una taberna en el centro de Florencia en la que sólo se sirve este plato; y todas las personas de esta taberna están locas.



* (Nota de J. C. Capel.) Esta es una receta mucho más fiel del típico manjar blanco antes citado.

NABOS INCOMESTIBLES

Battista cuece los nabos bajo las cenizas y luego espera a que se enfríen y los corta en rebanadas muy finas, y corta en rebanadas aún más finas un queso que no esté demasiado curado. Y luego engrasa una cazuela con manteca de cerdo y en ella pone primero una capa de dichas finas rebanadas de queso, y luego una capa de los nabos cocidos en rebanadas, y luego otra capa de queso, y así sigue hasta que la cazuela queda llena. Extiende por encima de la superficie manteca de cerdo y hierbas y lo cuece durante media hora. –Ahora, sed precavidos. Este plato no es bueno para vosotros. Es el motivo de que mi amigo Irzio se despierte por la noche gritando a causa de terribles dolores en los muslos. Mejor haréis en dárselo al glotón Dominziano que todo se lo come, o a los luchadores de las tabernas que afirman medrar con él.

MEDALLONES DE ANGUILA

Pelad una anguila, vaciad todas sus entrañas y luego cortadla en trozos del tamaño de medio pulgar y cocinad estos poniendo una hoja de laurel entre cada uno de ellos, en el espetón; entonces, debéis mantenerlos continuamente húmedos vertiendo salmuera por encima de ellos. Y cuando estén asados envolved cada trozo en un poco de polenta blanda sazonada con un poco de canela y ponedlos

en el horno hasta que las cortezas se tornen de color marrón. Este plato, de comerlo, puede provocar la locura.

~ PASTEL DE ZARCILLOS* ~

Debéis coger zarcillos que estén en los árboles y las estacas de vallas no frecuentadas por las ardillas, pues los excrementos de estas bestias, que son muy aficionadas a los zarcillos, les dan un sabor amargo. Hervid los zarcillos atados en racimos y después de unos diez minutos sacadlos del agua y cortadlos en pequeños trozos (también podéis hacer este plato con rosas rojas, o podéis mezclar zarcillos y rosas rojas, siempre que no sean rosas frecuentadas por las ardillas). Ahora añadid queso fresco cortado en pequeños trozos y carne del pecho del cerdo (primero hervida y luego molida). Poned esta mezcla en una cazuela, bien untada con la grasa de otro cerdo y revestida con una polenta fina. Colocad la cazuela sobre el fuego, y en su superficie habréis hecho innumerables agujeros, y cuando el olor de los zarcillos, o el olor de los zarcillos mezclados con rosas, llene el aire, rociad todo con agua de rosas y servidlo. –Este plato, si se come con demasiada frecuencia, también provoca la locura. En ocasiones ha habido noticias de familias enteras que han muerto por haber comido de él.

* Leonardo se refiere, probablemente, a brotes de hojas de parra. Cualquier cosa que creciera agarrada a otra era un «zarcillo» para él.

~ INTESTINOS HERVIDOS ~

No importa qué intestinos utilicéis; limpiadlos y lavadlos bien, luego hervidlos con un hueso de cordero, y cuando os parezca que están bien cocidos, cortadlos en trozos no demasiado grandes y juntadlos con salvia machacada, jenjibre y un poquito de azafrán. Mezcladlos con



un caldo graso y uvas verdes, pasadlos por el colador y hervidlo sobre un fuego de carbón, removiéndolo mientras tanto con una cuchara de madera hasta que se cumpla una hora. Y este plato, cuando se sirve sobre una bandeja, resulta un líquido terriblemente pesado, y aun cuando algunos afirman que es nutritivo, un tanto afrodisíaco y beneficioso para aquellos que sufren del hígado o del oído, yo personalmente prefiero utilizarlo como cola de pegar.

a la atención de Salai

Mañana vendrán a comer a Corte Vecchio:
Mi colega Donato Bramante*
Georgio Merula
Giovanni Battagio da Lodi
Galeazzo Sanseverino
Matteo Bandelli
Luca Pacioli
y Sabba da Castiglione di Pietro Alemanni

Battista preparará para ellos un pastel de vaca mezclado y beberemos el vino de Vigevano.

---

* Bramante, el arquitecto de Santa Maria delle Grazie; Merula, el especialista en Grecia y traductor de Platón; Battagio da Lodi, un arquitecto y noble de Verona; Sanseverino, el borracho y mujeriego general de Ludovico; Bandelli, el novelista, también al servicio de Ludovico; Pacioli, el mentor de Leonardo en matemáticas, y Pietro Alemanni, el embajador florentino. Con la excepción de este último, todos ellos pertenecían al grupo de amigos más íntimos de Leonardo en Milán. La presencia de Luca Pacioli en este grupo indica que esta comida tuvo lugar en o después de 1496, cuando Pacioli fue a Milán desde Pavía por primera vez.

mazapán

El mazapán que hacen para mí, para mis esculturas, las hermanas de Santa Corona, es de almendras machacadas, miel y las claras de los huevos en cantidades que sólo ellas conocen, y cocido en sus hornos durante un cierto tiempo que sólo la Madre Superiora decide. He observado con pena que mi señor Ludovico y su corte se tragan las tallas que yo les doy hasta la última miga y ahora me empeño en buscar alguna otra sustancia que sus paladares aprecien menos



de manera que mis obras puedan sobrevivir. De nuevo pienso en mi crema; si sólo pudiera darle una estabilidad mayor, y acaso introducir en ella algunas sustancias de sabor amargo que repelen al paladar. Pero, por otra parte, Fazio Cardano, que ha analizado con cuidado mi receta, se ha dignado señalar que la superficie exterior de mi crema, tras algún tiempo, podría tener en su naturaleza la de producir un espeso moho verde que empañaría la pureza de mis diseños. –Y esto nunca lo ha hecho el mazapán, ni tampoco ha tenido nunca tiempo para ello.

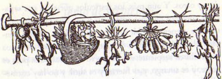
Lomo de serpiente

Sólo sé de un hombre que aún sirva sierpe en su mesa, y el tal es Ambrogio Varese da Rosate, el pretendido astrólogo*, así que nada arriesgo si digo que no sé de ninguna mejor que de la suya, que él acompaña con una cebolla y una zanahoria. Ambrogio porfía en no revelarme de qué lugar vienen sus serpientes, y además niega que aquel que se las suministra le confíe su origen o quién se las cría, y tampoco he visto nunca una de estas sierpes entera sobre su mesa de manera que yo pueda describir su forma. Y, si hablamos de su sabor, os diré que no tiene uno, sino muchos. Las sierpes cocidas de Ambrogio tienen el sabor del mejor pescado, mas si la misma bestia se asa en un puchero y se sirve con puerros asados, entonces se asemeja más a la carne de jabalí. Y en su sopa de serpiente se encuentran los sabores del pescado y del jabalí combinados, y otros. Y aún más, los testículos que sirve por separado, cortados en finas rebanadas y con una salsa de menta suave, tienen el doble tamaño de los de la cabra y también el doble de sabor. Pero qué sea el sabor de estos testículos de serpiente, no me atrevo a explicároslo: pues es dulce, y es amargo, y es fuerte, y es sutil, y no hay cocine-

La barbacoa de leña que ☞ *Leonardo diseñó para Ludovico Sforza en 1491 sigue siendo la base del modelo que comercializa hoy en día la Compañía de Barbacoas y Divanes con patentes de Leonardo en Vinci.* Cod. Atl. fol. 306r-c-d.

* En realidad, astrólogo de la Corte. Leonardo constantemente ridiculizaba sus creencias y predicciones y la confianza de Ludovico en ellas.





ro que en manera alguna pueda mejorarlo. Es el lomo de la serpiente la que prefiero de todas las partes. Aquí escribo la receta de Ambrogio para el lomo de serpiente:

Tomad un lomo de serpiente, quitadle el hueso y rellenad el orificio así producido con aceitunas y frutas frescas. Cosedlo y dejadlo en un zumo de ciruelas que lo cubra por completo durante dos noches. Después, ponedlo en el asador y dadle vueltas hasta que toda la parte externa quede negra, lo que significa que está dispuesto para servir, y así lo haréis con cebollas y zanahorias hervidas por separado, pero en un caldo de serpiente.

Creo que ésta es la receta de Ambrogio.

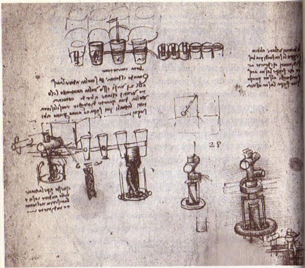
Plato de tritones

En vuestro estanque de ranas pescaréis varios cedazos llenos de tritones que aún no se hayan tornado en ranas; debéis cogerlos en la quinta semana de su desarrollo por-

que es entonces cuando es mejor su sabor. Para hacerlos morir los pondréis por un momento en un puchero con agua que hierva intensamente, luego los limpiaréis con cuidado bajo agua fría corriente y dispondréis los cuerpos a secar sobre un paño que absorberá cualesquiera de las aguas que en ellos hayan quedado. Entonces, rociadlos con una harina fina con sal y pimienta (o sal y culantro), agitadlos en un cedazo seco para arrancarles la harina que no sea necesaria y vertedlos sobre una sartén con aceite de oliva hirviente para que se tornen ligeramente marrones. De nuevo los dispondréis sobre un paño que pueda absorber el aceite de oliva sobrante, y cuando así haya ocurrido entonces ya pueden comerse. Algunos amantes de este plato acostumbran a derramar por encima un poco de zumo de limón. Pero también hay otros que, al conocer el contenido del plato que acaban de comer, empalidecen y abandonan la mesa con premura.

Focha hervida

Es de gran importancia pelar la focha, por ser su piel de fea apariencia, grasienta, hedionda e incomestible para todos excepto para los perros salvajes. La grasa de focha, por el contrario, que puede obtenerse hirviendo una focha durante mucho rato, es muy estimada, ya sea tomada sola o untada sobre polenta de ajo.



El manejo del sacacorchos de Leonardo, originariamente diseñado para la mano izquierda, lo convierte en un claro precursor de la espita del actual barril de vino; el líquido podía servirse con este artefacto dentro de la botella.
Cod. Atl. fol. 362v-a.

plato de nudillos mezclados

Necesitaréis una oveja, un cerdo, una vaca, tres limones, un poco de pimienta y aceite de oliva. Tomad los nudillos de las patas de todas estas bestias, empapadlos durante una noche en el jugo de los limones, la pimienta y el aceite de oliva, y entonces asadlos suavemente hasta que sean de color marrón dorado oscuro, y servidlos sobre un lecho de polenta endurecida. Es este simple plato uno de los preferidos por mi señor Ludovico*.

gelatina de pescado

Coced en un fuego suave un lucio destripado, asegurándoos de que quede cubierto de agua durante todo el

* Sabemos por la relación de Matteo Bandelli, que este plato se sirvió en la gran fiesta que dio Ludovico en 1493 con motivo de la visita a Milán del emperador alemán Maximiliano, quien acababa de casarse en Innsbruck con la sobrina de Ludovico, Bianca Maria Sforza, y que fue servido no sólo en la fiesta en el Castello, sino que, para señalar la ocasión, se distribuyó gratis a todo el populacho de Milán en carros con forma de águilas gigantes sobre ruedas que habían diseñado Leonardo y el arquitecto Bramante en colaboración.

tiempo. Cuando hayan pasado cuatro horas, quitadle la piel y pasadlo a otro puchero para cocerlo en agua fresca durante otras cuatro horas. Esperad a que se enfríe, luego ponedlo en el puchero de gelatina y verted sobre él una gelatina que habréis hecho con agua, vinagre de vino y pezuñas de vaca.

de las cabras en las cocinas

No hay sitio en mi cocina para cabras. Si está viva es hedionda y todo lo devora, incluyendo mis mesas y bancos. Muerta es aún más hedionda. Para deshacerte del hedor de la cabra, deshazte de la cabra.



anécdota

Cuando Gregorio Pacioli, el escultor de *madonnas* veneciano, recibió el consejo de que encontraría solución al estreñimiento que había sufrido durante toda su vida en las uvas, no se detuvo a preguntar en qué forma habría de tomarlas, sino que lo hizo en su forma líquida. Desde entonces, cada día bebía seis botellas de excelente vino de uvas, sin diluirlo con miel o con agua. Y no volvió a sufrir de nuevo de estreñimiento hasta el final de su vida, que fue doce años después de esto. Y tampoco, para gran extrañeza del Senado de Venecia y de otras personas, volvió a hacer ninguna *madonna* más. Y esto fue una gran sorpresa para el Senado pues él estaba, al principio de este período de tiempo, en obligación con ellos de entregarles treinta y seis *madonnas* por las que le habían pagado con gran adelanto, y entonces hubieron de cruzarse de brazos y ver cómo gastaba sus ducados en su bebida. Y poco tiempo antes de morir, Pacioli confió a su hermano que si hubiera sabido de las uvas antes, este conocimiento habríale evitado todas las penas de su vida anterior.





de las hierbas

Si una vaca no come otra cosa que hierbas, y si una oveja no come otra cosa que hierbas, y si ambas bestias así sobreviven, y si entonces yo como de la vaca y de la oveja sin que resulte en mi perjuicio, ¿por qué entonces no hemos de comer hierbas todos nosotros? Salai me ayudará a seguir estudiando este asunto*.

* De nuevo debemos a una carta (fechada en septiembre de 1493 en *Annali di Firenze*, Vol. XV, pág. 342) del omnipresente Florentine Pietro Alemanni a la Signoria de Florencia la descripción de los acontecimientos que siguieron a esta reflexión de Leonardo:
«... Pues esta semana pasada el maestro Leonardo ha obligado a su discípulo Salai a seguir una dieta de hierbas exclusivamente, con la intención, a decir del maestro, de resolver el problema de la Salvación en nuestro mundo. El mismo maestro Leonardo ha estado eligiendo las hierbas, lavándolas y cortando parte de sus raíces, mas antes de que hubiera pasado un día, Salai se quejaba de que no había podido digerir ninguna porción de lo que le fue ofrecido. Y el maestro Leonardo se enfureció grandemente por haberse negado el desdichado Salai a digerir sus escogidas hierbas, y al no concebir que la idea de que el pobre hombre, o cualquier otro miembro de la raza humana, podría no ser capaz de ello, retiróse a la cocina para hacerlas más apetitosas. El contenido de uno de los cuencos de hierbas fue hervido, a otro le

tapaderas para los pucheros

En cada ocasión en que el puchero deba ponerse sobre el fuego, es necesario cubrirlo con un lienzo húmedo que ha de cambiarse con frecuencia para evitar que el humo del fuego se confunda con el contenido del puchero y altere su gusto. Así ha sido durante cientos de años. Ahora me pregunto, ¿no podría diseñarse una cubierta permanente para el puchero que fuera tan indestructible como

añadió aceite y vinagre, con un tercero formó pequeñas bolas que puso en su aparato para asar, y cuando hubo finalizado sus trabajos ordenó a su tembloroso discípulo que comiera de todos ellos y le dijera cuál prefería. El joven, casi llorando, probó en primer lugar las hierbas que estaban hervidas y las halló tan indigestas como las hierbas crudas; luego puso en su boca una porción de las cubiertas con aceite y vinagre y la escupió en el acto. Y entonces, con mayor furia aún que antes, el maestro Leonardo tomó un puñado de las bolas de hierba asadas e intentó empujarlas dentro de la garganta de Salai, tras lo cual Salai arrojó su vómito sobre el maestro y el maestro marchó disgustado afirmando que su mayor regalo a la humanidad había sido desaprovechado y arruinado a causa del egoísmo de su inútil discípulo. Pero creo que luego el maestro Leonardo olvidó totalmente el experimento, pues poco tiempo más tarde lo observé detallando trazados geométricos en su libro de dibujos.»

el mismo puchero, que siempre estuviera pronta para el uso y que no precisara cambiarse? Haré un diseño.

sopa de caballo (zuppa di cavallo)

Esta es la manera más segura de digerir un caballo. Ha de cocinarse de la misma manera que la sopa de vaca, pero pondréis tres cebollas en lugar de tres zanahorias. (Un caballo normalmente es suficiente para alimentar a doscientas personas.)

sopa de rana

Pelad tres ranas (pues la piel de la rana entorpece la digestión), luego destripadlas (pues las tripas de la rana ocultan multitud de venenos), entonces haced rodar sus cuerpos sobre miel y sumergidlos con una zanahoria y una flor de comino en un cuenco de estofado hirviente durante una hora. Escurridlo en vuestro colador y obtendréis una zanahoria de sabor excepcional. (Gregorio Summus prefiere que la zanahoria haya sido cocida junto a unos dieciséis caracoles de la Romaña, mientras que Galeazzo Sanseverino nunca comerá una rana que hayan tocado o mordido los caracoles. También recomienda que las pieles de las patas de las ranas se quiten en la víspera del día que se preparen y que de esta forma deben dejarse nadando en leche y agua toda la noche.)



sopa de cabezas de nabos

Hay quienes afirman que las cabezas de nabos y la col, en cualquier forma sólida, son comida adecuada sólo para aquellos que posean una constitución robusta: matarifes, cargadores de piedras, labradores del campo; y que los bibliotecarios, inválidos, las personas pequeñas y femeninas y todos los de digestión delicada harán mejor en recurrir a tales alimentos*.

Por el contrario, yo digo que el uso de cabezas de na-

* El estilo de este párrafo nos hace pensar si la célebre cocinera inglesa Madame Beaton pudo haber tenido acceso al MS de Leonardo. En su *Libro sobre la administración del hogar (Book of Household Management*, publicado por primera vez en 1861), dice: «La col es pesada y de larga digestión. Sólo es adecuada para personas robustas y activas; las personas sedentarias o delicadas deben procurar evitarla.» Pero la mayoría de los platos e ingredientes de las recetas de Leonardo no aparecen en la obra de Madame Beaton.

bos y coles hará fuerte una digestión débil por causa del valor de sus hojas, que yo he visto animar de nuevo a una cabra enferma y a una vaca moribunda revivir y bailar.

Pero aquellos que crean en la primera teoría pueden entonces probar la sopa. Envolved las cabezas de nabos o las hojas de col atándolas con cabellos de caballo alrededor. Sumergidlas en agua salada hirviente y dejadlas así durante media hora. El líquido escurrido puede ser un plato sencillo para Lent.



más sobre las tapaderas para los pucheros

Mi buen Bernardo, a quien he hablado de mi diseño de tapaderas para los pucheros, me ha dicho que en verdad todos los pucheros de mi señor tienen ya dichas tapaderas, y que siempre las han tenido, mas que por muchos años los pinches de las cocinas las han destinado a otros usos, y ahora, para perjuicio de todos los que cocinan, yacen deformadas junto a los muros del castillo donde cada noche

estos pinches se reúnen para golpearlas con gran ruido y danzar al ritmo de ésta por ellos llamada música. Basta ya: cada pinche devolverá su tapa so pena de no trabajar nunca más en estas cocinas.

de las ventajas de una dieta moderada

En otra ocasión he escrito* (así creo) que si habéis de conservar la salud no debéis comer a menos que así os apetezca, y que siempre cenaréis con parquedad; masticad bien, y que todo lo que comáis sea sencillo y esté bien cocinado. Observad a Fazio Cardano; es el hombre más fuerte de la corte y, sin embargo, todo el día está comiendo de los manjares más pesados. Observad a mi señor, que come con incansable apetito grandes cantidades de comida, y que todo lo traga sin dar un solo bocado. Así ocurre siempre: toda regla ha de tener sus excepciones. A menos que yo esté equivocado.

* En su colección de escritos del *Codex Atlanticus* 78v.b., donde prosigue diciendo: «Sed moderados con el vino, tomadlo en pequeñas cantidades con frecuencia, pero no a otras horas que no sean prescritas para las comidas, ni con el estómago vacío; no prolonguéis ni demoréis vuestras visitas al retrete.»

de los platos sencillos

Esto que se extiende sobre la mesa de mi señor Ludovico es un escándalo a mis ojos. Cada plato es de una confusión monstruosa. Todo es cantidad. Así es como comían los bárbaros. Mas, ¿cómo convencerlo de que esto es así cuando desdeña mi plato de nobles brotes de col y tampoco encuentra lugar en su mantel para mis ciruelas pasas con hermosas zanahorias? Porque hay más belleza en un solo brote de col, y más dignidad en una pequeña zanahoria, que en una docena de sus cuencos dorados llenos a rebosar de carne y huesos; hay más sutileza en una vieja ciruela, más alimento en dos judías verdes. ¿Qué he de hacer para mostrárselo así a mi señor? Es la cualidad de la sencillez la que ha de redescubrir. Y no sólo él, sino las gentes de todo el país. Porque, ¿qué hacen las gentes de la Lombardía cuando preparan un pastel de conejo? Disfrazan el sabor del conejo con otras cuatro carnes, con una docena de hierbas, con los zumos de una veintena de frutas. De la misma forma, su pastel de conejo podría ser un pastel de alondra, un pastel de zorzal, un pastel de cerdo. Y las gentes de Todi, cuando sirven lo que ellos llaman su plato de ranas, ¿cuánto de rana hay en él? Apenas una décima parte es rana, y el resto es sopa de cerdo, hierbas, aceites, cremas, raquíticas frutas muertas y setas que no conservan su sabor, sino el del cerdo y la rana, así como el

cerdo y la rana saben a ellas; y todo completamente envuelto en una pesada costra de polenta como si las gentes de Todi se sintieran culpables de tal plato y quisieran esconder lo que les avergüenza a aquéllos a quienes se lo ofrecen. Yo digo que si servís una rana, dejad que parezca una rana y que sepa como una rana. Si servís un conejo, dejad que parezca un conejo y que sepa a conejo. Y en cuanto a mi señor Ludovico, si desea su plato de carne y huesos, entonces que éste se presente como tal, no como una masa irreconocible sofocada por una salsa indestructible, sino la carne sola en trozos y líneas ordenadas, con los huesos agradablemente dispuestos a su alrededor. Pues en las cocinas de mi señor hay hombres que disfrazarán el sabor y la forma de toda cosa pura que crezca sobre la tierra, y hasta que las cocinas de mi señor no se vean libres de estos descendientes de bárbaros, o hasta que llegue el día en que yo pueda demostrarles lo equivocado de sus procedimientos e instruirles sobre la nobleza de un solo brote de col, una sola zanahoria, incluso un solo hueso sin adorno, la mesa de mi señor seguirá siendo el revoltijo que ahora es.

huevos cocidos

Cascad los huevos dentro de un puchero de agua hirviente, y en el momento en que la albúmina se torne blan-



boccale

ca, sacadlos y ponedlos sobre el plato en que hayáis de servirlos. Cubridlos luego con un poco de miel, hierbas fragantes, agua de rosas, vino dulce y amargo y el jugo de una granada, y comedlos con pan. En ocasiones, cuando Battista tiene prisa, me sirve estos huevos sin más decoración que un poco de sal y pimienta, y he de admitir que disfruto de este plato en igual medida.

huevos rotos

Cascad los huevos en un cuenco y batidlos con un poco de agua o miel, un poco de queso rallado, un poco de aceite y mantequilla y un poco de sal y pimienta. Calentadlos con gran cuidado en un puchero, removiéndolos durante todo el tiempo, y por no más de un minuto. Si deseáis tomarlos verdes, añadiréis un poco de remolacha*.

* A pesar de las referencias en *Notizie dei professore di belli arti che fiorirono in Milano durante il governo dei Visconti e degli Sforza, Parte III* (Borroni, Milán, 1869), de Calvi, no hay otras indicaciones en los escritos de Leonardo que apunten a su posible ceguera para los colores. Probablemente se refería a cabezas de remolacha.



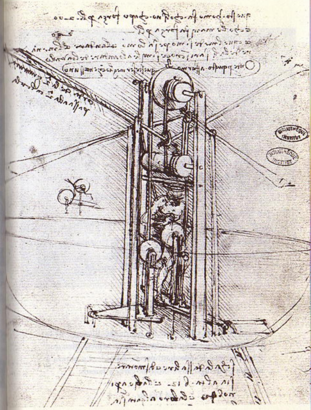
anguilas cocidas

El secreto de las buenas anguilas cocidas, según mi amigo Francesco Bramante, es que sólo han de quitarse sus pieles exteriores y no sus huesos, y luego no han de permanecer en agua hirviente durante más de tres minutos. Cierto, es imposible digerir la carne debido a este corto período de cocción, pero de nuevo para ello tiene Bramante un secreto: podéis entonces cortar la anguila en porciones cada una del grosor de medio pulgar, empaparlas en miel y chupar una en la boca durante más de veinte minutos, y durante todo ese tiempo paladearéis el magnífico sabor de la anguila. Esta es también la razón por la que Bramante siempre está moviendo la boca cuando trabaja; durante todo el día está chupando sus anguilas.

La batidora gigante de ☞ *Leonardo tenía la desventaja de operarse desde el interior, y el desventurado operario corría el constante peligro de ahogarse en la crema o lo que fuera que se estuviera batiendo.*
MsB. fol. 8or.

de cómo librar la cocina de moscas pestilentes

La manera de mantener las moscas fuera de una cocina es rociando pimienta en la habitación y, especialmente, sobre todos los cuerpos de animales que en ella cuelgan.



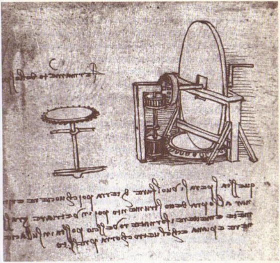
platos para los que sufren de peste

Cualquier plato que se ofrezca, en buena hora, a una persona apestada puede ser su última comida; y, por tanto, mientras algunos dirán que nada desperdiciéis en ellos, yo recomiendo que la comida sea de la mejor calidad. Os aconsejo que salgáis a atrapar un colimbo con vuestro lazo y que le ofrezcáis muslo de colimbo hervido, con un poco de nabo amasado; pues plato mejor que éste, como antes he escrito, no lo hay. Esto, o un plato de nudillos mezclados (pero después aún debéis recordar destruir el cuenco del que haya comido).



mis platos sencillos

Estos son algunos de los platos sencillos que yo le presentaría a mi señor Ludovico si no supiera bien que los rechazaría de inmediato por su delicadeza y pureza y exigiría en su lugar su revoltijo de carne y huesos:



El plato del gramófono operado a mano, a falta de discos, acabó como cortador de bacon manejado por un pinche sentado en un taburete de altura variable (izquierda).
Cod. Atl. fol. 32r-a.

☙ SEIS BROTES DE COL HERVIDOS y en medio de ellos, un montón de huevas de esturión con nata*.

☙ UNA CEBOLLA HERVIDA de tamaño mediano sobre una rodaja de buen queso de búfalo y coronada por una aceituna negra dividida en cuartos.

☙ UNA CIRUELA, machacada y dividida en cuartos, y dispuesta sobre una fina loncha de carne de vaca cruda y secada al sol durante tres meses. Junto a ella, una ramita de manzano en flor.

☙ UN HUEVO de gallina, cocido, despojado de su cáscara, y con la yema sacada con una cuchara y mezclada con piñones sazonados con pimienta antes de tornar a ponerla en su lugar.

☙ EL HÍGADO DE UNA TERNERA, finamente machacado y con una ligera sazón de salvia y mostaza. Esto debe acompañarse con pan o polenta de corteza crujiente.

☙ PEQUEÑOS CAMARONES Y CABALLITOS DE MAR ligeramente hervidos y luego pelados y servidos cubiertos de nata.

* La crema de estos días era una mezcla salada cuyos ingredientes variaban según la localidad. En Florencia se hacía con harina, leche y semillas de mostaza. La «Crema di Napoli» era a base de pescados. En el Norte de Italia entre sus ingredientes había miel y vinagre. De cualquier manera no parece un acompañamiento adecuado para el caviar.

☙ UN PLATO DE ESPINACAS hervidas solamente, luego troceadas y sobre ellas un huevo ligeramente escalfado fuera de su cáscara, y alrededor de todo ello más huevos rotos con queso de búfalo.

☙ TRES RODAJAS DE ZANAHORIA CRUDA talladas en forma de caballitos de mar y una pizca de salsa de anchoas junto a ellas.

☙ UNA LONCHA FINA DE LOS CUARTOS TRASEROS DE UNA TERNERA, no mayor que la mitad del tamaño de una mano, cubierta por una salsa de atunes machacados y nata, y con otra loncha fina de la misma carne por encima, y todo esto coronado por media docena de cerezas troceadas en vinagre de Bérgamo.

☙ UN PLATO DE HUESOS de la costilla de un cordero, cada uno con un poco de carne en el extremo, ligeramente asados y con una caperuza de papel que se pondrá en el otro extremo una vez enfriados. Sobre ellos, unas cuantas hojas de menta.

☙ CARNE DE CERDO DE LA MEJOR CALIDAD, hervida y majada finamente, y mezclada con manzana y zanahoria muy ralladas y un huevo de gallina y, amasada con pequeñas bolas que se fríen hasta tornarse de color marrón dorado y servidas sobre un lecho de arroz y *agrodolce*.

☙ Lo que yo llamo CERDO CON HUEVO y pan. Haced finas lonchas del lomo de cerdo que hayáis colgado el invierno anterior, cada una de una longitud no

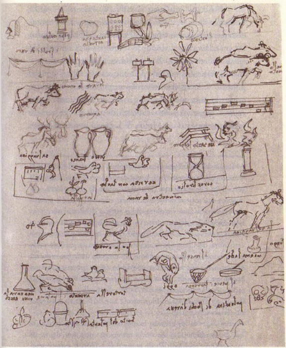


mayor que media mano; ponedlas bajo el fuego, pero sin permitir que se abrasen; sólo por tres minutos han de calentarse. O si no, colocad las lonchas en un puchero muy ligeramente untado con aceite y éste en las llamas; y de nuevo no más de tres minutos. Después tendréis en esa misma grasa dos huevos de gallina sin sus cáscaras hasta que sus albúminas se tornen blancas. Y al lado de este delicado plato, un trozo de pan del tamaño de una mano ligeramente calentado en aceite de oliva con ajo, que también añadiréis y calentaréis hasta que se torne de color marrón dorado.

UNA GALLINA HERVIDA RELLENA DE UVAS, con zanahorias y una cebolla hirviendo junto a ella; y cuando esté hervida, cogeréis sólo la pechuga y la serviréis con gran cuidado acompañada de trozos de nabo fritos y guisantes.

UN CUENCO DE AQUELLO EN LO QUE HA HERVIDO ESA MISMA GALLINA sin alterarlo en nada, excepto un poco de sal o pimienta.

El menú ilustrado que Leonardo y Botticelli confeccionaron para su taberna: los dibujos pueden delatar la mano de Botticelli, pero la escritura es, sin ninguna duda, la de Leonardo. Nadie podía entender ni una palabra, ni siquiera los clientes o los cocineros.
William Thomson Collection.



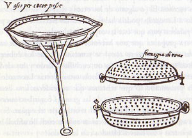
☙ Lo que yo llamo PASTEL DE VACA MEZCLADO*. Cortaréis de la costilla de la vaca las partes más tiernas cercanas al hueso en trozos del tamaño del pulgar; y éstos los mezcláis con el riñón de la propia vaca cortado de igual manera. Sobre ellos rociad condimentos a gusto y añadid testículos rallados para mejorar su sabor; y luego ponedlo todo en el interior de un puchero de barro con caldo de vaca que cubra cada uno de los trozos, y por encima prepararéis una cubierta de polenta de corteza crujiente que esté aún blanda. Y luego lo ponéis al horno

* Hemos de admitir que nos desconcierta un poco el ritmo de la escritura de las recetas más largas de esta sección (y también la del «Lomo de serpiente»). La descripción de estos platos, que denotan una actitud tan revolucionaria en relación con la comida medieval como la de las obras de los artistas del Renacimiento en relación con las del pasado, están escritas con un estilo que nos cuesta asociar a Leonardo. Por lo tanto, nos preguntamos: ¿es esto obra de Leonardo o de otra persona a quien Leonardo copió, como hacía tan a menudo? Sin ninguna duda fue su mente la que ideó estos platos, tan novedosos en su época como lo es hoy nuestra *«nouvelle cuisine»* y que sabemos que había experimentado con anterioridad, cuando Sandro Botticelli y él intentaron llevar Las Tres Ranas en Florencia (véase Perfil de su vida «gastronómica», pág. 33).
Creemos que la explicación más probable para estas recetas es que Leonardo hubiera discutido sus nuevas ideas con alguno de los escritores profesionales de la corte de Ludovico: con el novelista Matteo Bandelli, con el dramaturgo Bernardo Bellincione, con Baldassare Taccone, canciller de Ludovico, quien escribió la obra *Paradiso* que ideó Leonardo, o lo que es más probable, con Platino Plato, el poeta y orador que sabemos que era un gran amigo de Leonardo, y cuyo estilo es el que más se parece al de estos escritos. Él (o alguno de los otros), después de haber escuchado a Leonardo, podría haber escrito las recetas con sus propias palabras para que éste las copiara más tarde.
La otra pregunta que nos hacemos acerca de algunas de estas nuevas recetas es: ¿pero cómo se comían?, ya que los cubiertos habituales en esa época eran un cuchillo afilado y los dedos. Creemos que cuando se redactaron estas recetas Leonardo ya había presentado lo que tenemos que considerar uno de sus inventos más importantes, una de las grandes contribuciones del Renacimiento a la civilización: el tenedor de tres púas. Si no fuera así, ¿tomaban entonces el caviar con un cuchillo afilado? ¿Y las espinacas y los huevos blandos con los dedos?

durante el tiempo establecido para asar toda suerte de carnes y para que la polenta se torne de un magnífico color marrón. Los nabos machacados son el mejor acompañamiento de este plato.

☙ Lo que yo llamo PESCADITO BATIDO CON PALITOS DE NABO. Os conviene preparar primero los nabos para este delicado plato. Hervidlos en un caldo todo el tiempo que éstos necesiten para tornarse medianamente tiernos, pero sin que estén aún blandos. Y luego sacadlos del puchero y cortadlos en palitos de la longitud de un

dedo. Y, entonces, de esta guisa, debéis esperar su turno para volverlos a cocinar de otra manera, y mientras tomaréis algunos pescados más bien pequeños, de la longitud de medio brazo, y los limpiaréis con cuidado. Mezclad ahora un huevo sin su cáscara con una pasta de maíz condimentado y cubrid con ello este pescado limpiado. Mientras tanto habréis dispuesto una cazuela de aceite hirviente sobre el fuego para que dé la bienvenida al dicho pescado rebozado y para que lo albergue durante el siguiente cuarto de hora. Y cuando al Señor Pescado saquéis de esta cazuela, lo usaréis como cálido y sabroso refugio de los palitos de nabo hasta que se tornen de color marrón dorado. Ambos, el pescado y el nabo dorado, se acompañan perfectamente (y en ocasiones algunos rocían sobre ellos un poco de sal y vinagre).



Lo que yo llamo PESCADO TRANSFORMADO. Tomad un pescado, un noble salmón del mar, destripadlo, escamadlo y hervidlo luego cuando lo hayáis desmenuzado quitándole todos los pequeños huesos y todas la impurezas. Y ahora el misterio de este plato: mezclad este pescado desmenuzado con un huevo de gallina batido, sal y pimienta, y moldeadlo con las manos para formar bolas o pastelillos del tamaño de un puño que luego rebozaréis con migas de pan –un poco de albúmina puede ayudar a que se adhieran. Poned este pescado desmenuzado y rebozado dentro de una cazuela de aceite ardiente hasta que el calor y el aceite jueguen su papel y todo tenga un color marrón dorado. Una ramita de perejil es el aderezo de este simple plato.

de los variados y curiosos usos del pepino

Aunque un pepino puede comerse crudo (pero sin la piel y las semillas) y también estofado, aún hay quienes lo utilizan únicamente como ornamento, tallando figuras variadas sobre sus costados, y otros que les encuentran usos aún más curiosos, como Elena Batisbari, quien fue quemada en la hoguera por sus coqueteos con uno de éstos. Es el laxante favorito de mi señor, mientras que mi señora Beatrice manda que le traigan seis cada noche y frota su piel

con la gelatina que crece alrededor de la semilla, sobre todo en su cara, y a esto atribuye ella su brillo, que tantos comentan. Por mi parte, lo único que pido es un pepino en vinagre.

del uso incorrecto de las cremas

No creo que aquellas personas (a quienes no conozco pero de las que he oído hablar) que así denominan a la carne o las aves que han majado, mezclándolas luego con arroz y miel y leche de almendra, tengan derecho alguno a llamar «crema» (manjar blanco) a este plato. Para mí, el plato que se llame «crema» ha de ser también blanco, pero debe moverse al tocarlo y ser su sabor entre dulce y como de pescado. Me ocuparé de inventarlo.



puerco espín

La carne del puerco espín sabe como la del erizo. Las gentes del Po la utilizan como laxante, y afirman también que es útil contra la sarna y la lepra. Salada es muy buena para aquellos que sufren de incontinencia nocturna, pues regula el flujo de orina.

oso

No deseo tratar el tema de la forma de cocinar osos. Sin embargo, dejadme aconsejar a todos aquellos con poco cabello que la grasa de oso, si se frotan con ella la cabeza, evitará que lo sigan perdiendo y hasta favorecerá el crecimiento de nuevos cabellos.

de las conductas indecorosas en la mesa de mi señor

Estos son hábitos indecorosos que un invitado a la mesa de mi señor no debe cultivar (y baso esta relación en mis observaciones de aquellos que frecuentaron la mesa de mi señor durante el pasado año):

Ningún invitado ha de sentarse sobre la mesa, ni de espaldas a la mesa, ni sobre el regazo de cualquier otro invitado.

Tampoco ha de poner la pierna sobre la mesa.

Tampoco ha de sentarse bajo la mesa en ningún momento.

No debe poner la cabeza sobre el plato para comer.

No ha de tomar comida del plato de su vecino de mesa a menos que antes haya pedido su consentimiento.

No ha de poner trozos de su propia comida de aspecto desagradable o a medio masticar sobre el plato de sus vecinos sin antes preguntárselo.

No ha de enjugar su cuchillo en las vestiduras de su vecino de mesa.

Ni utilizar su cuchillo para hacer dibujos sobre la mesa.

No ha de limpiar su armadura en la mesa.

No ha de tomar la comida de la mesa y ponerla en su bolso o faltriquera para comerla más tarde.

No ha de morder la fruta de la fuente de frutas y después retornar la fruta mordida a esa misma fuente.

No ha de escupir frente a él.

Ni tampoco de lado.

No ha de pellizcar ni golpear a su vecino de mesa.

No ha de hacer ruidos de bufidos ni se permitirá dar codazos.

No ha de poner los ojos en blanco ni poner caras horribles.

No ha de poner el dedo en la nariz o en la oreja mientras está conversando.

No ha de hacer figuras modeladas, ni prender fuegos, ni adiestrarse en hacer nudos en la mesa (a menos que mi señor así se lo pida).

No ha de dejar sueltas sus aves en la mesa.

Ni tampoco serpientes ni escarabajos.

No ha de tocar el laúd o cualquier otro instrumento que pueda ir en perjuicio de su vecino de mesa (a menos que mi señor así lo requiera).

No ha de cantar, ni hacer discursos, ni vociferar improperios ni tampoco proponer acertijos obscenos si está sentado junto a una dama.

No ha de conspirar en la mesa (a menos que lo haga con mi señor).

No ha de hacer insinuaciones impúdicas a los pajes de mi señor ni juguetear con sus cuerpos.

Tampoco ha de prender fuego a su compañero mientras permanezca en la mesa.

No ha de golpear a los sirvientes (a menos que sea en defensa propia).

Y si ha de vomitar, entonces debe abandonar la mesa.

sobras*

En caso de que los manjares que hayan restado tras un banquete resulten demasiado buenos para servir de alimento a los perros y los sirvientes (cuyas sensibilidades podrían ofenderse con las formas poco comunes, y sus digestiones sufrir a causa de la poco habitual abundancia), entonces pueden cortarse en pedazos y disponerse en un

* Este párrafo aparece casi idéntico en la larga carta que Niccolo Machiavelli escribió a Cosimo de Medici (*Archivi di Stato*, Florencia) en la época en que él y Leonardo estaban al servicio de los Borgia en Roma, en 1504. Aunque no puede haber pruebas concluyentes sobre la autoría original, debemos tener en cuenta el estilo del párrafo y también la costumbre de Leonardo de copiar obras de otras personas en sus cuadernos.

puchero con una mezcla de nueve partes de polenta y una de agua, y hervirse suavemente durante medio día para despojarlos de la estridencia de su sabor. Entonces puedes ofrecérselos a todas las criaturas, quienes te estarán grandemente agradecidas por tu esfuerzo y tu solicitud.



padella p fare oui frittolate

del vino

He oído decir que aquellos que no hacen uso moderado del vino se tornan fatigados, temblorosos, pálidos, hediondos, con ojos legañosos, estériles, impotentes, olvidadizos, calvos y avejentados antes de tiempo. A juzgar por el aspecto de mi amigo Gaudio, todo esto es cierto.

flores fritas

Sólo hay una que yo pienso que podéis utilizar, y ésta es la flor del calabacín. Recubridla con una mezcla ligera para rebozar y freídla con rapidez en un puchero de aceite.

mermelada de col

Secad la col perfectamente y apartad todo lo que se mueva entre sus hojas. Troceadla en pedazos del tamaño de ducados. Ponedla en un puchero con la mitad de su peso en miel, ramitas de mejorana y hojas de laurel. Esto lo ponéis en un puchero al lado de un fuego, lo cubrís con un paño de manera que el humo no lo estorbe y cuando comience a humear lo colocáis sobre el fuego; y dejaréis que la mermelada hierva hasta que su masa original se haya reducido en un tercio (cuidando todo el tiempo de quitarle la espuma y removerla con un cucharón de madera). Vertedla en tarros que habréis de cubrir con hojas de ruibarbo. Battista asegura que éste es el acompañamiento ideal para la vaca podrida o el cordero muerto, pues da a estas carnes un sabor totalmente aceptable. A mí me parece un acompañamiento totalmente inútil para dos platos que son ya inútiles de por sí. No los probaré.

observaciones

Los huevos bendecidos por sacerdotes saben igual que cualquier otro huevo.

Una persona de educación no se suena la nariz con el mantel.

Asno en vinagre con ciruelas pasas.

Un menú para tres jóvenes groseros.

¿Quién come bayas en estos días?

Rana y pastel de riñones.

Un plato para bufones, músicos ambulantes, inútiles, gamberros, derrochadores, graciosos y charlatanes.

¿Qué más ha de solicitarse para personas que son sensibles: un plato que sólo contenga intestinos de cerdo ahumados? ¿Y asimismo una ubre de vaca hervida?

Un trinchador*, según dicen, demuestra su valía si es capaz de trinchar un huevo en el aire. ¿Mas de qué forma resultaría útil esta habilidad para trinchar la gallina?

cómo servir los caracoles

Cuando hayáis hervido los caracoles en agua de brotes de col, los dispondréis sobre una bandeja que habréis hecho con polenta endurecida untada con miel y con muescas en las que puedan acomodarse las conchas. Luego golpearéis con un martillo sobre cada uno de los caracoles: los fragmentos de las conchas rotas se pegarán a la miel y así podréis desprender el caracol de entre ellos con más lim-

* Los trinchadores, con los asesinos, constituían uno de los grupos más influyentes en la Italia del siglo XV. Estaban muy solicitados, se los contrataba con meses de anticipación y cobraban sumas enormes por demostrar sus habilidades. Se dice que Leonardo, en su perdido *Tratado del arte de trinchar*, mostraba un gran respeto por ellos.

pieza antes de bañarlo con vuestros dedos en la salsa de ajo con mantequilla y flores de perejil.

Mas si no hay forma de convencer a un caracol muerto de que salga de su concha a menos que se haga uso del martillo, entonces recelo de que éste sea un plato adecuado para príncipes o princesas de sensibilidad. Me imagino —no, estoy convencido— que ha de haber alguna forma más ordenada de comer este plato y he de dedicarme a buscarla.



sopa de caracoles

Triturad las conchas de veinticuatro caracoles y apartad de la suciedad lo que sea comestible. Esto lo ponéis, con una lechuga, media cabeza de ternera, flores de perejil y ajo en un puchero hirviente durante tres horas. Pasadlo por el colador y vertedlo en el cuenco en que lo hayáis de servir.

de las costumbres en las comidas de otras personas que he conocido en altos lugares

observación:

Mi señor Cesare Borgia tiene tantos catadores en su séquito que sus comidas se enfrían mientras las están catando. Dudo que nunca haya tomado un plato que esté siquiera templado.

observación:

Resulta imposible sentar a la mesa al señor Maximiliano Sforza si no es cerca de una puerta abierta, pues nunca se muda su ropa interior y, además, cuando está comiendo, tiene la muy sucia costumbre de soltar sus hurones en la mesa para que roan la comida de las otras personas.

observación:

En Cuaresma, Su Santidad come poco y mantiene una devota expresión en su semblante, pero luego abandona la mesa temprano y se encamina a esa otra mesa que tiene en sus alojamientos privados (con una cocina completa, cocineros y también buenos manjares) y allí se atiborra de capón, codorniz y focha.

observación:

El hijo de su hermana, el Cardenal Salviati, tiene la costumbre de hacerse servir en la mesa de Cuaresma un plato de habichuelas aparte, pues dice que no puede comer de las habichuelas que comen los demás con aceite y que ha de tomárselas con mantequilla suave (y, sin embargo, es un hombre de la Toscana, criado con habichuelas en aceite). La verdad es que en su plato no tiene habichuelas, sino testículos de pollo; hasta aquí la relación del gran sacrificio que nuestro Cardenal de Florencia hace en Cuaresma.

observación:

Su Santidad permite –pero no en Cuaresma– que los sacerdotes que comen en las mesas de inferior rango arrojen sus pollos y sus sopas a todos los que visiten sus mesas, que bailen sobre las mesas y le golpeen la cara a quienes no se unan a ellos.

observación:

Mi señora Beatriz tiene las costumbres más delicadas: usa guantes blancos en sus manos y se los cambia tres veces en cada comida. Yo desearía que todos fueran como ella.

de cómo comer alcachofas

Mi señor Ludovico me dice que he de ingeniar un medio por el cual comer alcachofas sin escupir sobre la mesa nueve décimas partes de lo que uno se ha metido en la boca. Este medio es sencillo. Las hojas se quitan del fruto antes de la comida y se deja solamente el corazón de la alcachofa, que es todo lo comestible y del que no hay necesidad de escupir parte alguna.

cordero de mantequilla

Con mantequilla que se haya tornado muy firme tras dejarla en agua con hielos, haced una figura de cordero de una braza de altura sobre un tablero. Tornad a ponerla en el barreño de agua con hielos.

pastel de abeja

Debéis estofar catorce ranas dentro de una vejiga de cerdo durante algunas horas. Deshuesad las ancas de las mismas y cortadlas en pequeños trozos. Mezcladlas con un poco de asperilla dulce, miel y todas las partes de un huevo de gallina y moldead esta pasta en forma de abeja.

⁓sopa de anchoas⁓

Hervid las anchoas, pero no las pongáis en agua sino en un puchero con muchas rodajas de sandía, las cuales desvirtuarán la salobridad del pescado en una pequeña medida, y también un poco de *agrodolce*, que será de ayuda en esta batalla. Entonces, a medida que se consuman los jugos de las sandías, añadiréis más sandías frescas y esto lo seguiréis haciendo durante medio día. Después podéis agregar migas de pan para espesar el líquido restante y luego de un rato lo sacaréis del puchero y lo escurriréis en el colador. Este plato, aunque muy apreciado por Guiano Mattesi* y sus compinches, a mi parecer sólo merece ser arroja-



* Guiano Mattesi, un famoso enano de la época, gran favorito de Ludovico, actor y cantante en muchos de los espectáculos que Leonardo preparaba para Ludovico.

do al océano, y esto sin duda con gran perjuicio de los desgraciados que en él habitan. Además, el hedor que acompaña a su preparación y que impregna todas las piedras del edificio durante muchos días es tan intenso que en el pasado me trasladé a Veregano* para huir de él.

otras tres sopas sencillas⁓

⁓ I. SOPA DE CASTAÑAS ⁓

Golpead las castañas con un martillo para quebrarlas y hervidlas primero en agua sola. Luego de un rato las sacaréis del agua y pelaréis todas las pieles que aún queden sobre ellas. A continuación, las herviréis suavemente du-

* El Palazzo Ducale en Vigevano, a unos 30 kms al Suroeste de Milán, era uno de los refugios campestres favoritos de Ludovico, y más particularmente de su esposa Beatriz. Cuando Leonardo caía en desgracia en la corte de Milán, a causa del fracaso de alguno de sus numerosos proyectos en el Castello, Ludovico le alentaba (algo autoritariamente) para que lo visitara durante una temporada y pintara los techos; todavía pueden verse algunos ligeros vestigios de los dibujos de Leonardo. Así que Leonardo podría no ser completamente veraz cuando atribuye sus ausencias en Vigevano a la alergia que le producía la preparación de esta sopa.

rante más largo rato en un caldo de gallina hasta que estén lo bastante blandas para pasar fácilmente por el cedazo. Entonces, calentadlas con aceite, miel, sal y pimienta, adornadlas con pequeñas hojas, y ya tendréis la sopa de castañas. Es beneficiosa contra las consecuencias de las mordeduras de arañas salvajes, y también para mantener unidas las páginas de los libros.

II. SOPA DE UVAS

Hervid juntas todas las uvas que tengáis sobrantes; no es necesario que añadáis agua, pues ellas tienen la suya propia. Entonces, pasadlas por el cedazo, batid unos huevos en este líquido y añadid miel: ya tenéis la sopa de uvas. Mi amigo Gaudio Sporgere dice que este plato es un desperdicio y que él no permitiría que sus uvas se usen de esta manera.

III. SOPA DE GUISANTES

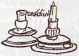
Sólo han de utilizarse guisantes pequeños en la preparación de esta sopa, y también debéis utilizar todo el guisante, tanto la parte interior como la exterior de la vaina. Hervid una cesta de estos guisantes en un caldo de cerdo y escurridlos en el cedazo con sal, pimienta y menta, y ésta es la sopa de guisantes pequeños que yo, al no gustarme los guisantes, encuentro en verdad muy insípida.

Salai ha de comprar

- Velas.
- Comida para ranas.
- Piel de cerdo fresca para mis timbales.
- Más del vino tinto de Mantua.

Para limpiar la sangre de los manteles

La sangre sobre un mantel, que puede deberse a un accidente con el cuchillo de trinchar o a un asesinato, no ha de ser motivo de preocupación, ni hay necesidad de molestar a los presentes mudando todo el mantel como antaño, si inmediatamente se trata la parte afectada frotándola fuertemente con agua de brotes de col templada.



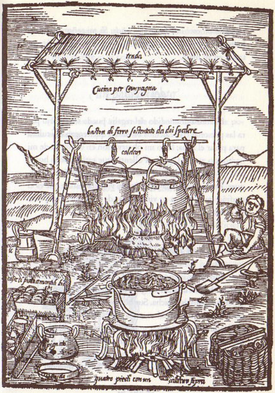
Una lista de los mortificantes platos de Cuaresma

Pudín de sangre de cerdo.
Setas servidas sobre sus sombrerillos.
Polenta tostada.
Recordaré más en otro momento.

del nombramiento de un nuevo catador

Mi señor ha anunciado que busca un nuevo catador, y los que escuchan su demanda piensan que ésta sólo puede significar una cosa: el anterior catador cumplió con su obligación demasiado bien*. Pero no es contra los venenos artificiales que acaso encuentre añadidos en sus comidas por lo que mi señor tiene necesidad de un catador, sino contra los envenenadores que hay en sus cocinas, esos supuestos cocineros que le sirven carnes putrefactas y frutas descompuestas. Son ellos los que mataron a Sergio Canallati: dichos sabores, que yo he conocido y que me han per-

* Leonardo se equivoca al suponer esto. Ludovico Sforza, mostrando una duplicidad de carácter más propia de los Borgia que de los Sforza, había dispuesto que se envenenaran los platos que tenía que probar su catador Sergio Canallati para que Sergio muriera y pudiera así ser sustituido por un tal Gentio Ciccania, famoso envenenador de la época, cuya tarea como nuevo catador en la corte consistía en administrar, siguiendo las instrucciones de Ludovico, pequeñas dosis de veneno en los platos que se servían al inútil hermano mayor de Ludovico, Giuliano, duque de Milán, para que a su muerte Ludovico pudiera heredar el título. Pero es evidente que Leonardo no estaba al corriente de esta intriga.



turbado en estos últimos dos años. Si mi señor tuviera a bien poner orden en sus cocinas no precisaría de ningún catador en su mesa.

del regaliz

El abuso desmedido del regaliz puede ser dañino para las personas con cálculos biliares o que tengan dificultad para pasar el agua; baso mi observación en el estado de mi hediondo amigo Gaudio Fullente, que está a todas horas con un trozo de regaliz en la boca y que sufre estos achaques. Pero puedo estar equivocado y quizá resulte que es el azafrán que añade a su vino el que de tal manera empeora su estado.

de las partes de un cerdo

No hay ninguna parte del cerdo que no pueda tomarse, excepto dos. Su sangre puede secarse al sol para hacer con ella una salchicha. Sus huesos, hervidos en agua con ajos y pimientos, dan sabor a una sopa de cerdo. Su piel puede fundirse para preparar grasas. Todas sus carnes pueden cocinarse y comerse solas o en un pastel de cerdo, y todas las partes de su cabeza pueden cocinarse, si no es por dos, porque nunca ha llegado a mis oídos que los ojos del cerdo formaran parte de plato alguno. (Salai los probará para mí.) Así que yo digo que de todos los animales, el mejor amigo del hombre es el cerdo.

un pensamiento

¿Despertarán el apetito de mi señor las bolas de polenta envueltas en panes de oro?

más sobre los mortificantes platos de Cuaresma



En épocas de ayuno no es suficiente que el plato simplemente *parezca* triste: también ha de tener un *sabor* triste. Y, ¿qué más triste a la vista y al paladar combinados que la polenta fría de ayer cocinada sin que tuviera ningún condimento añadido?

apuntes sobre las verduras

ESPARRAGOS

Estos pequeños troncos, hervidos y aliñados con sal, aceite y pimienta, darán brillo a tus ojos, eliminarán los estómagos hinchados y otras molestias internas, harán desaparecer los dolores de espalda y muslos, y actuarán como suaves laxantes. Sin embargo, no comáis troncos de espárragos en exceso porque eso podría causar úlceras en la vejiga. Y tened siempre a mano un poco de jugo de espárragos machacados para ofrecer a los invitados a vuestra mesa, que acaso se quejen de estar siendo envenenados.

ZANAHORIAS

Estas se cocinan mejor bajo las cenizas del fuego, luego se limpian, se pelan, y se cortan en cuadrados que aliñaréis con aceite, vinagre, un poco de vino caliente y hierbas olorosas o miel. Hay poco nutrimento en ellas, pero son útiles para apaciguar las dolencias biliosas y para adornar una polenta corriente.

CHIRIVIAS

Estas son, en realidad, zanahorias blancas y dulces que pueden hervirse (junto a la lechuga u otras verduras) y luego aderezarse con sal, vinagre y culantro (y de esta forma se cree que poseen grandes virtudes afrodisíacas); o, si no, pueden freírse en aceite una vez que hayáis raspado su piel (después de haberlas hervido) y después de rociarlas con harina fina (y de esta forma se consideran eficaces contra la pleuresía y la hidropesía; mas debéis cuidaros de no usar nunca chirivías viejas, pues sus raíces tienen la propiedad de provocar vértigo y caídas).

En Puglia, el zumo de chirivías mezclado con un poco de lúpulo machacado se toma como un vino, pero se dice que provoca delirios con frecuencia.

En Puglia también acostumbran a cocinar las chirivías, de manera que las hierven antes de tirarlas y luego añaden la segunda tanda de chirivías peladas en el mismo agua y las hierven en ella.

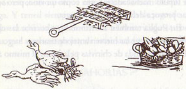
LECHUGA

La lechuga, debido a su gran contenido de humedad, despierta el apetito por otras comidas, y en consecuencia no debe ofrecerse al principio de una comida a menos que vuestra despensa esté bien provista. Si las cocináis en aceite resultan beneficiosas para calmar la tos y pueden también utilizarse como laxante; pero si se toman en cantidades excesivas, o demasiado a menudo, pueden dañar la vista.

Mi cocinera Battista gusta de servirme lechuga sin lavar en un caldo de color marrón que tiene sabor a limón.

Temo que no soy muy aficionado a ello y, por lo general, se lo doy a mi perro, si puedo hacerlo sin que Battista me vea.

La leche que chorrea de una lechuga cuando se corta el tallo principal favorece en gran medida un sueño tranquilo, si obtenéis la suficiente para empapar un poco de pan, aunque se afirme que si se vierte en los ríos o en el mar puede hacer que mueran los peces.



~ BARBA DE CHIVO ~
(O ESCAROLA)

Battista la utiliza para decorar sus pequeños platos. Son bastante amargas de sabor y han de retirarse del plato nada más salir Battista de la habitación.

Con las hojas y las raíces troceadas juntas puedes hacer una pasta que es eficaz contra las picaduras de abeja y las mordeduras de escorpión.

~ ALCAPARRAS ~

Estas no han de hervirse nunca, sino que las pondréis simplemente en un puchero de agua caliente hasta que desaparezca su sabor salado. Después las colocaréis en agua fría que sea fresca hasta que se hayan enfriado, y las sazonaréis con un poco de aceite y vinagre. Si se comen en gran cantidad son un potente afrodisíaco, y también acaban con las lombrices y previenen la parálisis; mas las gentes de Publia, de donde provienen las mejores alcaparras, aseguran que de ser comidas con demasiada asiduidad hacen que el que las coma vomite durante todo el día.

~ MALVA ~

Esta es una de las verduras más útiles entre todas. Podéis cocinar sus hojas como lo haríais con las espinacas. (Las hojas sin cocinar son un antídoto contra las avispas y las arañas.) Podéis también cocinar los tallos como lo haríais con los troncos de los espárragos. Y podéis comer las flores, empapadas en huevo y fritas, como lo haríais con las flores de un calabacín (son especialmente eficaces contra la hinchazón).

Battista dice que beber el zumo de la malva protege de la biliosidad y otros síntomas que llevaron a su marido a la locura.

~ ACHICORIA SILVESTRE ~

No es aconsejable que comáis de esta planta tras haber comido cerezas o ciruelas pasas. No forman una buena mezcla y harán que salgan de vuestros cuerpos sonidos como un trueno.

Una pequeña cantidad, rallada con menta y rociada sobre polenta, se utiliza contra las narices goteantes y los ojos lacrimosos en Lombardía.

~ LUPULO ~

Es mejor que lo comáis hervido que frito, y aunque tiene muy poco sabor mejorará tu sangre y te dará un olor vivaz.

Los huevos escalfados sin sus cáscaras son un buen acompañamiento para el lúpulo hervido.

~ BUGROSSA ~



Esta es la planta que los griegos llamaban *porcellana*. Es muy purificante para la sangre si se come sin cocinar; y si es cocinada con miel y agua te librará de las úlceras en la boca y de la melancolía.

~ RADICCHIO ~

Sus raíces ralladas y aderezadas con sal, aceite y vinagre obran como un afrodisíaco y asimismo son beneficiosas para las bocas nauseabundas, la embriaguez, las enfermedades contagiosas y el padecimiento.

~ PRIMAVERAS ~

Las hojas de primavera son muy apetitosas pero no muy digestivas. Hervidas son buenas para las piedras en la vejiga.

~ PORCELLANA ~

Esta es la planta que los griegos llamaban *bugrossa*. Trocead los tallos muy pequeños, mezcladlos con cebollas cortadas en trozos finos y aderezadlos con sal, aceite, vinagre y, en ocasiones, pimienta y canela. Luego rociadlo sobre vuestra polenta. Si lo coméis con demasiada frecuencia os afectará a la vista y al sexo desfavorablemente, mas es una buena comida para la gota.

~ ACETOSA ~

Cruda es muy buena para calmar la ira. Hervida, ayuda a curar la sarna y la comezón.

más platos para la gente pobre

1. *Polenta con una hierba.* –Mezclad en la polenta un poco de tanaceto.

2. *Polenta con dos hierbas.* –Mezclad en la polenta un poco de tanaceto y flores secas de saúco.

3. Este plato para festejos y ocasiones especiales: *polenta con tres hierbas.* –Mezclad con la polenta un poco de tanaceto, flores secas de saúco y el jugo de amapolas rojas.

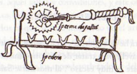
rana en un arca

Una rana puede colgarse y secarse al sol, y tras algún tiempo, cuando sus patas estén negras, pueden comerse. Pero si yo colocara una rana muerta, o aun las patas de una rana muerta, en un arca llena de grasa de ganso, y si sacara todo el aire de la misma, y la sellara y no la abriera durante doce meses, ¿podría aún ser comida esa rana muerta? Pero, ¿y si no tuviera un abridor de arcas, cómo podría saberlo? El hombre prudente cuelga su rana muerta al sol.

de las propiedades de la lechuga

La lechuga es la enemiga del insomnio. Si se toma cruda y en grandes cantidades antes de ir a dormir, garantiza

un buen reposo. Yo mismo, al final de un día fatigoso, hiervo grandes cantidades de esta planta de manera que obtengo sus jugos y luego los bebo para asegurarme un sueño sin sobresaltos.



la salchicha de León X

Estas son las indicaciones de Fabrizio Menaeus, cocinero de Su Santidad. Para preparar una salchicha por cada persona pasaréis por el colador los sesos de una vaca y los mezclaréis con un poco de leche. Luego sacaréis los huesos de un pollo, un faisán y una perdiz, y picaréis esta carne por dos veces hasta que sea muy fina. Mezcladla con los sesos en leche, harina, un huevo y trufa negra muy finamente troceada. Ahora, sobre papel rociado con harina, la moldearéis en forma de salchicha de un metro de longitud y la dejaréis descansar sobre una plancha de mármol durante un día y una noche. Y entonces calentadla en grasa de cerdo y servidla con un ramo de claveles.

Como he dicho, ésta es la receta para la salchicha de cada persona, pero cuando he comido en la mesa de su Santidad, la salchicha de Su Santidad era dos veces más grande que la mía y que la de cualquier otro.

cocinar con venenos

Ahora he de reunirme con mi señor Cesare y el maestro Machiavelli para tratar de mi conocimiento sobre venenos, y éste es muy escaso*, al mostrarse Salai tan poco dispuesto a colaborar conmigo en mis experimentos desde que me descubrió y puso grandes objeciones a que yo colocara cantidades gradualmente crecientes de estricnina y belladona en la polenta de su desayuno, y no quiso de ninguna manera aceptar mi explicación de que esto no tenía otro objeto que fortalecer su inmunidad a las sustancias que podrían servirle otras personas menos amistosas –teniendo en cuenta la reputación de las personas de la casa de nuestro buen huésped.

* Aunque en otros escritos Leonardo hace muchas referencias a animales que se curan a sí mismos del efecto de los venenos, y también (en el *Codex Atlanticus* 346v.a.) propone el ingenioso plan de poner fuera de combate a la tripulación de un barco enemigo disparando sobre ellos un veneno de «arsénico mezclado con ponzoña de sapo, saliva de perro rabioso y bayas de ancuba». Pero no aclara si esto había de administrarse en forma de líquido o de polvo.

Tengo, sin embargo, algunas cuestiones claras. La elección del veneno ha de depender del efecto que tratéis de crear en la persona. Así, éste provoca estornudos, este otro comezones, aquél saltos y convulsiones, y este otro la muerte total. Los diferentes venenos disponibles no habrá de confundirlos el que se esté iniciando en el arte del envenenador. Habrá de aprender que la estricnina causa tortícolis y terror; que las bayas negras y marrones de la belladona son la causa de los ojos desorbitados y del delirio; que el acónito (que tan a menudo se confunde con las raíces del rábano picante) provoca estremecimientos y vómitos; y que la cicuta es uno de los que causan la muerte total. Hay otros de cuyos efectos no estoy seguro debido al egoísmo de Salai, y éstos son: la raíz de serpiente, el ruibarbo, el tanaceto, las bayas negras de la hierba de San Cristóbal, los frutos de beleño, el muérdago, las aguaturmas y el moho de algunos quesos de Mantua. Mas de una cosa estoy bien seguro. Un buen veneno siempre ha de administrarse al comienzo de una comida, pues actúa con más rapidez en un estómago vacío; y usado de esta manera beneficiará tanto al envenenador, que no tendrá necesidad de usar más que una pequeña dosis de su arma, como al anfitrión, que no deseará que las diversiones que haya dispuesto ofrecer a sus invitados tras la comida se vean estorbadas por la agonía de su víctima.

tareas para Salai

Arreglar los desórdenes que él mismo ha causado.

Alimentar a mis ranas favoritas.

Mantener a Galtieri apartado de mí a menos que me traiga dineros.

Reparar la pata de mi banco de escribir que él mismo ha roto.

Dejar de hacer chasquear sus nudillos cuando se aburre.

del pan y la carne (I)

He estado pensando en tomar un trozo de pan y colocarlo entre dos pedazos de carne. Mas, ¿cómo llamaré a este plato?

sopa de caracoles

Si utilizáis caracoles engordados a propósito en un recinto y alimentados con hojas de perejil y sopa de verduras, entonces podéis preparar estos caracoles después de tres días de privación, pues pasado ese tiempo las heces y babas que en ellos queden serán heces y babas puras y no dañarán a quien las coma.

Pero si utilizáis caracoles salvajes que hayáis cogido en los campos deberéis privarlos de comida durante dos semanas enteras antes de llevarlos al puchero; pues sus heces y babas, que son con frecuencia el producto de las plantas venenosas que han comido mas que no los perjudican, pueden sin embargo ser grandemente dañinos para las personas –así es como se dice que el duque Giulio Orsini acabó sus días en la mesa en Mantua–, y por tanto estas heces y babas han de ser eliminadas por completo.

Entonces, tras estas privaciones, al estar los caracoles muy débiles por el hambre y habiendo perdido muchos de ellos la conciencia, apenas sentirán el astuto alfiler que los induce a salir de sus moradas, ni los golpes del martillo que rompe sus conchas si son de esta manera sacados de sus casas.

Luego han de empaparse en agua blanda (a la que habréis añadido una anchoa) por seis horas, y vueltos a lavar bajo un chorro de agua blanda para limpiarlos de los últimos vestigios de heces y babas. Y entonces podréis cocinarlos (hay quienes prefieren cortar las partes negras de la cola de los caracoles, pues su sabor es amargo). Poned los caracoles en un puchero hirviente y añadid algunos condimentos, un puñado de hojas de la hierba del obispo, brotes de col, una anchoa, un poco de eneldo troceado y una cabeza de ternera pequeña; esta cantidad de condimento para cada cien caracoles. Dejad hervir el puchero sobre el fuego de manera constante durante diez minutos, luego alejadlo

del fuego de manera que hierva a fuego lento durante seis o siete horas más. Dejad que se enfríe y escurridlo a través de una bolsa de cerdas gruesas. El caldo así obtenido ha de servirse frío con terrones de polenta dentro de él, y los desperdicios podéis echárselos a los perros sin peligro.

del pan y la carne (II)

He estado pensando de nuevo en el pan y la carne. ¿Y si dispusiera la carne entre dos trozos de pan? ¿Y cómo podría llamar a este plato?

más sobre las cremas (manjares blancos)

De resultar difícil y aun peligroso comer mi nueva crema con cuchillos, como yo profetizo, proporcionaré una cuchara a cada comensal. Pero si hubiera de pedir a mi señor cucharas para cada uno, me temo que su tesorero le dirá que no puede pagar tanto oro. Por tanto, me temo que aquellos que deseen probar mi buena crema sólo con cuchillos sufrirán numerosos vuelcos y heridas sangrantes. –*O si no habrán de abstenerse.*

de una ayuda para la digestión

Me pregunto si entre cada plato servido en la mesa de mi señor, sobre todo si éstos no fueran de la mejor calidad, en lugar de hacer comparecer a enanos y volatineros, no sería de más provecho para la digestión que actuaran bailarinas licenciosas.

de Coelius Apicius

He estado releyendo *De re culinaria* de Coelius Apicius. Este hombre era un idiota. ¿Quién querría comer hoy lirones en miel, o lenguas de cigüeñas y grullas, o puerros estofados en miel y recubiertos con las entrañas del atún?

de la manera correcta de sentar a un asesino a la mesa

Si hay un asesinato planeado para la comida, entonces lo más decoroso es que el asesino tome asiento junto a aquel que será el objeto de su arte (y que se sitúe a la izquierda o a la derecha de esta persona dependerá del método del asesino), pues de esta forma no interrumpirá tanto la conversación si la realización de este hecho se limita a

una zona pequeña. En verdad, la fama de Ambroglio Descarte, el principal asesino de mi señor Cesare Borgia, se debe en gran medida a su habilidad para realizar su tarea sin que lo advierta ninguno de los comensales y, menos aún, que sean importunados por sus acciones.

Después de que el cadáver (y las manchas de sangre, de haberlas) haya sido retirado por los servidores, es costumbre que el asesino también se retire de la mesa, pues su presencia en ocasiones puede perturbar las digestiones de las personas que se encuentren sentadas a su lado, y en este punto un buen anfitrión tendrá siempre un nuevo invitado, quien habrá esperado fuera, dispuesto a sentarse a la mesa en este momento.



lirón relleno

Este es el procedimiento por el que se hacía en los tiempos antiguos: se rellenaba con pimienta, nueces y brotes de col, se cosía, se cubría con miel y semillas de ama-

pola y se calentaba sobre el fuego. Pero ahora Salai dice que comer lirones no está bien, y en su lugar me da un pollo de nuevo. Cómo me fastidia, y el pollo también.

del carácter de Goffredo Giuliani

Goffredo Giuliani* es un mastuerzo sin carácter y un sapo mentiroso, que no es compañía digna ni siquiera para los cerdos de la Umbría o para las ovejas enfermas de Padua. No quiero saber nada de él. Su aliento es hediondo, aunque no tan fétido como sus ropas.

* La razón de este desacostumbrado acceso de cólera de Leonardo, sin equivalente en ninguna otra parte de sus escritos (excepto cuando hace alusión a su poco entusiasta discípulo Salai) es fácil de entender. Giuliani era el incompetente Maestro de Aguas del Castello en Milán, encargado de ejecutar los diseños de Leonardo, primero de las nuevas cocinas –que resultaron un desastre (más detalles en las págs. 64-66)– y luego del nuevo cuarto de baño para los aposentos privados de Ludovico, que Leonardo se encargó de diseñar. Después de tres meses de lentas obras en esta habitación, Ludovico, impaciente por conocer el nuevo baño que Leonardo le había prometido, decidió probarlo. Desafortunadamente, en ese momento Leonardo estaba en Pavía visitando a su amigo Luca Pacioli, el matemático, y aún no había tenido ocasión de probarlo antes él mismo. Todo lo que podía fallar, falló. Ludovico entró en la habitación (6 x 6 m ocupados enteramente por la bañera) con

de las propiedades medicinales de algunas hierbas

⁓ El grano de anís da a vuestro aliento un olor agradable, y la fuerza de sus vapores os ayudará a remediar el dolor de cabeza.

---

dos pajes y accionó las palancas hidráulicas que cerraban las puertas y ponían en funcionamiento las dos fuentes principales de agua, dos chorros que caían del techo, uno frío y otro caliente. Cuando acabó de bañarse Ludovico tiró de la palanca que debía accionar el desagüe, pero en lugar de esto empezó a entrar más y más agua a través de cien toberas que Leonardo había situado en las paredes laterales, como en el jacuzzi. Y la palanca que abría las puertas de la habitación tampoco funcionó. Los gritos de Ludovico, sostenido por sus pajes sobre la superficie del agua que subía rápidamente, no se oían desde el exterior, pues eran ahogados por el sonido de los acordeones y tambores hidráulicos que Leonardo había instalado para distraer a su señor; y nadie en el Castello se dio cuenta de que algo fallaba hasta que la pared oeste de la habitación se derrumbó hacia fuera debido a la presión del agua, dejando caer una tromba de agua de baño, y a Ludovico con sus pajes, en los nuevos aposentos de su madre en el piso de abajo.
Cuando Leonardo regresó de Pavía fue a investigar y descubrió que Giuliani no había instalado un sistema de desagüe adecuado para drenar el agua. Pero Ludovico no aceptó esta excusa y lo envió a Vigevano a pintar techos durante un mes. Así que parece probable que fuera en esta época cuando Leonardo escribió estas bruscas observaciones sobre el carácter de Goffredo Giuliani.

⁓ El comino pone la tez pálida, y pueden tomarlo sin miedo con la polenta o por sí solo las viudas que deseen fingir aflicción en los meses posteriores a la muerte de sus maridos. También resulta eficaz contra la disentería.

⁓ La menta es buena para aumentar el interés sexual y para despertar la potencia sexual perdida. Por estas razones los jefes militares de los tiempos antiguos se la prohibían a sus soldados cuando salían de campaña, para que guardaran castidad y así lucharan con más brío. También es útil contra las mordeduras de perro rabioso.

⁓ Amapolas. Los tallos de la amapola blanca troceados y bebidos con vino es el remedio que los físicos dan a las personas que sufren elefantiasis, pues disminuye su tamaño y también sus sufrimientos. El jugo de las amapolas rojas es lo que estos físicos recomiendan para las personas que sufren angustias excesivas, y también lo recetan como remedio para las personas que sufren de insomnio.

⁓ Culantro. Sus semillas mezcladas con miel y zumo de uvas, o con vinagre y azúcar, ayudan a combatir los repugnantes vapores que suben a la cabeza a las personas aficionadas a tomar vino en cantidades excesivas.

⁓ He oído decir que una semilla de culantro troceada y bebida por una mujer interrumpirá su período menstrual por un día, y dos semillas por dos días, y así sucesivamente.

⁓ Apio. Sus tallos los ha de comer una persona que

recele que está siendo envenenado por su esposa. (Pero no son muy efectivos contra las mordeduras de las serpientes.)

TOMILLO. Un paño empapado en tomillo, que haya hervido en vinagre y que os pondréis sobre la sien, remediará el dolor de cabeza.

LA SALVIA es beneficiosa para la parálisis y útil contra las mordeduras de serpiente. También mantendrá los dientes en buen estado si la frotáis sobre ellos.

MIRTO. El efecto de las ramillas de mirto dejadas a empapar en un cuenco de vinagre es muy reconstituyente para las personas que se sientan fatigadas tras trabajar duramente; y han de sentarse junto a ellas, pero para que el restablecimiento sea completo no han de beberlo.

Una corona de ramillas de mirto llevada sobre la cabeza es también muy buena protección contra el calor intenso, así como contra el frío intenso; y si no tenéis suficiente para hacer una corona también resulta eficaz si os ponéis dos ramillas detrás de las orejas. Además, se dice que el aroma de las ramillas de mirto al arder desagrada a las pulgas y las hace desaparecer.

ALBAHACA. Tomada en exceso es mala para el estómago, dañina para la vista, peligrosa para el hígado y, con el tiempo, puede producir locura.

Sin embargo, si ponéis una pequeña cantidad en el vino y en el vinagre es muy útil contra las mordeduras de escorpión (mas si habéis estado mascando albahaca antes de que os mordiera el escorpión, no hallaréis medio de salvaros).

RUGETTA. Esta hierba picante, si se come con hojas de lechuga, estimula el sexo de manera increíble. Cocida en agua con huesos rotos es también muy efectiva contra las mordeduras de escorpión.

RABANO PICANTE. Aunque es de naturaleza picante como la rugetta, no obstante, según mi amigo Paulo Mordecani, tiene efectos negativos sobre el sexo. Si se toma con moderación obra como una purga para los intestinos y puede frotarse sobre la cabeza para aliviar la comezón.

ENELDO. Paulo Mordecani me ha dicho que él bebe tres tazas de eneldo hervido en agua para aliviar la ventosidad, y que con sólo oler las semillas de eneldo hervidas se curan los hipos.



RUDA. Si se trata de ruda que ha crecido alrededor de una higuera –que es la mejor–, entonces es muy buena compañía para el estómago y puede usarse como laxante. Si es ruda que no ha crecido alrededor de las higueras puede usarse para procurar consuelo a las personas que hayan sido mordidas por arañas.

TOMILLO. Tomado en abundancia con la comida es muy bueno para aclarar la visión nebulosa; si se come troceado con miel alivia el catarro; mezclado con polenta resulta un remedio eficaz para la ciática, y cuando se rocía sobre el suelo mantiene alejados a los bichos.

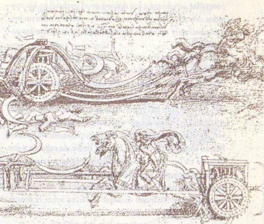
El diseño de Leonardo de un cortador de berros gigante fue fabricado más adelante en su taller en el Palacio Sforza de Milán; pero durante la demostración en los campos de berros cercanos al palacio, se desmandó y mató a dieciséis servidores de las cocinas y a tres jardineros. Posteriormente, Ludovico lo utilizó con muy buenos resultados contra las tropas invasoras francesas.
MsB. fol. 10r.

ORÉGANO. Tomado con agua caliente calma los calambres del estómago y alivia la indigestión. Añadido al vino combate el veneno de las arañas y escorpiones.

HIERBA DE LOS GATOS (VALERIANA). Por ser tan picante es una de las hierbas más eficaces. Purga y alivia las flemas de la cabeza y el pecho, apacigua el hígado, templa el bazo y ayuda a expulsar piedras. Puede también usarse para mantener alejadas a las serpientes.

MEJORANA. Hervida en agua e inhalada despeja las narices y así os hace olvidar los impulsos golosos. Troceada con vinagre y grasa podéis extenderla sobre las picaduras de escorpión.

CERAFOLIO. Troceada y bebida con vino alivia los dolores en los costados; mezclada con vinagre mitiga el catarro, expulsa a las tenias solitarias y destruye los pará-



sitos; mezclada con miel de abejas y grasa puede extenderse sobre la parte alta del cuello para aliviar el dolor de oídos.

BERRO. Muy eficaz contra los insectos que pican, como las abejas y avispas. También es bueno para los dolores de cabeza, las náuseas, el hipo y la disentería.

HIERBA DE LA LIEBRE. Las semillas y las hojas troceadas de esta hierba extremadamente amarga son útiles

contra las serpientes y los dolores en el pecho y en los costados. Mezclada con polenta y frita en aceite resulta un primer plato muy saludable para los bebés, y acaba con los parásitos.

HISOPO. Troceado y calentado en aceite cura la comezón causada por mordeduras de parásitos. Mezclado con higos, miel, sal y comino acaba con los dolores en el estómago. Si se toma solo es muy peligroso.

PEREJIL. Las semillas combaten con eficacia la disentería. En infusión con vino azucarado sus hojas resultan un buen diurético. Sus raíces cocidas en vino os librarán de las piedras en la bilis, el dolor de espalda y los dolores en los costados. Esta hierba también es enemiga de los escorpiones, y puede utilizarse como una poción para extender sobre las mordeduras de perros rabiosos. Mi amigo Paulo Mordecani dice que su efecto sobre el sexo es negativo.

pollo sin cocer (pollo sensa farina)

Rellenad un pollo muerto con tantos limones cortados como quepan en la cavidad, y después sumergidlo durante 48 horas en vuestro tarro de vinagre. Me han dicho que su sabor es muy bueno después de ese tiempo, pero que puede estar duro en los extremos.

ciruela pasa romana y sopa de coliflor



Poned una coliflor en agua que hierva suavemente. Después de quince minutos arrojad la coliflor en un caldo graso por treinta minutos. Al final de ese tiempo sacad fuera la coliflor, añadid un puñado de ciruelas pasas con sus huesos y calentadlo durante otros treinta minutos. Quitad las ciruelas pasas y servidlo.
Este plato no tiene un buen sabor, ni es bueno para el estómago, la cabeza o para las personas con piedras en la bilis.

pastel del pastor (I)

Tengo noticia de que este plato lo comen aquellos que trabajan los campos y otros que trabajan en las faldas de las montañas, y que lo llevan de sus casas por la mañana y los fortalece durante todo el día.

Se cuece en el horno una polenta sin condimentos y se corta en trozos (10 x 20 cm). Se hace una hendidura en cada una, de manera que forme una bolsa o envoltura, y esta bolsa se llena entonces con una mezcla de ciruelas pa-

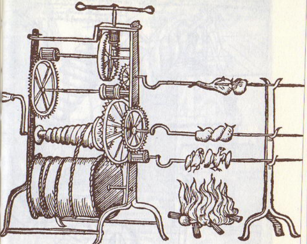
sas cortadas en cuadrados, castañas ralladas, almendras en polvo y algunas partes del cerdo cocidas y después mezcladas con una cantidad igual de queso de cabra.

He pensado en muchas ocasiones en las ventajas de este plato, que permite que una persona se alimente sustanciosamente con una mano mientras prosigue el trabajo con la otra.



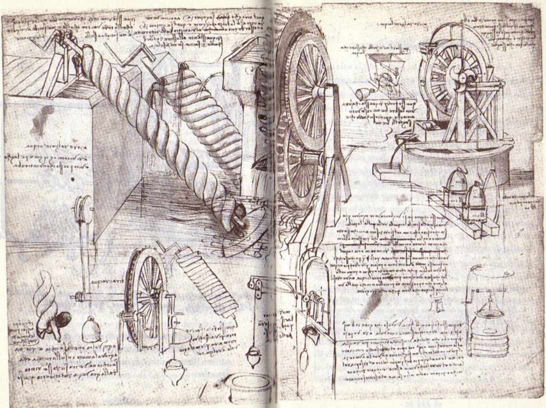
pastel del pastor (II)

Tomad a tres pastores, limpiadlos cuidadosamente, luego hacedlos entrar en las cocinas para que elijan aquellas hierbas que sus ovejas comen en mayor medida entre sus pastos. Machacad estas hierbas muy bien para hacer una pasta con aceite que extenderéis toda ella sobre la oveja, con suma generosidad, y esta oveja la cocinaréis cubierta de una costra de polenta dentro de las puertas de vuestro



Molinello con tre spedi, che si volta da se, per forza de ruota, col tempo, a foggia di Orologgio, come nella presente Figura si dimostra.

horno. Este plato es así llamado porque, gracias a los excelentes pastores, lo que está dentro de la oveja está asimismo fuera de ella, y de esta forma no entran en pugna los sabores.



Empanada de vaca

Esta es similar al pastel del pastor con la sola diferencia de que sólo las partes de una vaca, unidas a un queso de cabra, ocupan la bolsa de polenta.

Pan y carrillos de buey (I)

Deshuesad y hervid carrillos de buey en aguas que anteriormente hayan contenido chirivías (que confieren un sabor delicioso a todas las partes blandas de un animal). Cuando hayan hervido hasta estar muy tiernos pasadlos por el exprimidor varias veces para que queden lo más delgados posible, y en este proceso debéis doblar su superficie. Disponed luego un trozo de pan entre estas dos rebanadas de carrillos y servidlas con capuchinas en conserva.

Los primeros «espaguetis» de Leonardo, hechos con harinas ordinarias y agua de lluvia, eran de enorme tamaño, con hilos de más de un metro de diámetro y de longitud interminable. Estaban pensados para alimentar ejércitos, pero las máquinas para prepararlos y la carne de vaca picada con salsa de albahaca que debía acompañarlos eran de un tamaño tan poco manejable que Cesare Borgia afirmó que sólo un ejército asediado en unas inmensas cocinas tendría los medios para poder utilizarlas.

Cod. Atl. fol. v-a.

Ilustración de las págs. 220 y 221

Pan y carrillos de buey (II)

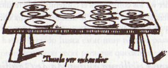
Estoy dudando sobre la conveniencia de disponer la rebanada de carrillo de buey entre dos pedazos de pan y no al revés. De esta forma crearía un plato como no se ha visto nunca en la mesa de mi señor Ludovico. En verdad, se podría disponer toda suerte de cosas entre los panes: ubres, testículos, hígados, orejas, rabos y otras por el estilo. Y al no poder ver los comensales el contenido, éste resultará una verdadera sorpresa cuando lo ataquen con sus cuchillos. ¿Cómo podría llamar a tal plato? *Pan con sorpresa.*

Sopa siciliana ahumada de Gaudio

Haced una pasta con harina, yema de huevo y agua de rosas, y cortadla en largas tiras gruesas como gusanos que después aplanaréis o pasaréis por el rodillo. Dejad estas tiras secándose al sol durante dos o tres años y luego ponedlas en un caldo graso con queso rallado, condimentos de dulce olor y un poco de azafrán para darle color. Calentadlo sobre un fuego de carbón sin poner un paño húmedo por encima del puchero para que así tome un sabor ahumado. –Gaudio tiene la costumbre de añadir una botella de vino fuerte a su ración de sopa, pero no puedo aconsejar a otros que hagan esto, pues hace que Gaudio tenga ventosidades y a menudo se duerma en la mesa.

lirones simulados

Si precisarais lirones para un plato y no tuvierais provisión de ellos en la despensa, podéis aplastar y moldear higos viejos a semejanza de estas pequeñas criaturas, formando los rasgos de sus caras con ayuda de cabezas de cardos y raspaduras de trufas negras.



de la doble propiedad de los limones

Los limones que se hayan empleado para aderezar hojas de col y otras sustancias insípidas podéis colgarlos con prendas viejas o poco usadas y ayudarán a conservarlas manteniendo alejadas a las polillas y otros animales. Mas los mismos limones, si no los cambiáis de vez en cuando, forman un moho que cría parásitos y que puede tener efectos más terribles sobre vuestras prendas que ninguna polilla.

pastillas de vaca

El método de los priores de San Angelo, que toman estas pastillas en Cuaresma –y las emplean también para restaurar las fuerzas de sus campaneros–, es como sigue: reducen tres vacas a una esencia, lo cual hacen cociéndolas y luego poniendo las carnes que quedan en el puchero tras pasarlas por sus prensas y rodillos hasta que obtienen una sustancia sólida que no pesa más de 400 escrúpulos (340 grs). Esto lo colocan luego en un pequeño caldero que contiene 6 (de las medidas que ellos llaman) *etti* (0,5 kgs) de fino azúcar siciliano hecho por su boticario. Y luego hierven esto junto hasta que espesa, se reduce de tamaño y se transforma en una esencia. A continuación llevan el caldero al lugar más alto del priorato y con una cuchara de madera lo arrojan gota a gota sobre una plancha de mármol colocada en el suelo bajo ellos, y allí se forman las pastillas. Estas son las que toman en Cuaresma, y que también emplean para restaurar las fuerzas de sus campaneros. Y me han dicho que en una de estas pastillas hay sustancias nutritivas en cantidad suficiente para que una persona pueda sobrevivir por tres días sin tomar ningún otro alimento sino únicamente agua. Ahora estoy resuelto a preguntar al prior si acaso podría también reducir seis ovejas para hacer una pastilla de oveja, y seis cerdos para hacer una pastilla de cerdo, y las patas de doscientas ranas para hacer una pas-

tilla de rana. Estoy pensando en la soldadesca de mi señor Ludovico y en el beneficio que podrían obtener con esto, ya que no habrían de cargar con vacas y cerdos en su comitiva cuando fueran de marchas.

Tortilla para asnos

Guardad todos los huevos que estén malos para abrirlos en un cuenco, batirlos con un poco de miel rancia y semillas de comino antes de calentarlos y dárselos a vuestros asnos con las hierbas que tomen por las mañanas.

Pasteles de vaca (o cubitos de buey)

Sumergid una vaca –o un buey– en un gran caldero en el que habréis puesto tres zanahorias y un puñado de bayas de enebro durante el tiempo –15 o 16 horas habitualmente– que le lleve a toda la carne desprenderse de los huesos. Poned esta carne en la prensa de vacas para extraer todos sus jugos. Esto lo colocaréis sobre sartenes planas y lo dejaréis hasta que coagule; y cuando haya secado lo suficiente lo cortaréis en cubitos del tamaño del pulgar que podréis entonces añadir a las verduras hirvientes y así enriquecerlas con la sustancia del buey o de

la vaca sin tomaros la molestia de matar un buey o una vaca frescos.

El jugo de la vaca que quede en vuestro caldero también podéis usarlo. Coladlo por medio de un cedazo fino de crin de caballo y empleadlo para enriquecer vuestra próxima cocción de nabos y brotes de col.



Falsa salchicha (I)

Si no dispusieráis de un cerdo para con él hacer una salchicha, mezclad polenta con grasa de cerdo y arándanos picantes y rellenad ubres de vaca hervidas con esta mezcla.

Falsa salchicha (II)

Seleccionad seis pescuezos de ganso de la despensa, deshuesadlos, hervidlos ligeramente y luego rellenadlos con una mezcla de hígado de ganso cortado finamente, zana-

horias y trufas. Atadlos con crin de caballo y cocinadlos como los haríais con salchichas corrientes. (La receta es de mi amigo Gallius Senesali).

de las cualidades de un buen repostero

En primer lugar, ha de ser un hombre, y esto por el motivo de que el cuerpo de una mujer no es capaz de levantar grandes pesos de mazapán. En segundo lugar, ha de ser persona limpia y de piel clara, pues no hay nada que perturbe más a aquellos que estén a punto de comer sus creaciones que un repostero lleno de granos o uno de largos cabellos que puedan haber pasado de su cuerpo a su preparación.



Y, en tercer lugar, debe haber hecho estudios de arquitectura, pues sin un conocimiento verdadero de los pesos y tensiones no podrá crear pasteles que se sostengan por sí solos y que no tengan inclinación a hundirse e incluso derrumbarse totalmente.

de una inquieta noche en Piacenza

La Hostería del Moro, donde Luca Pacioli y yo nos hospedamos en Piacenza, no podría recomendársela ni a un barinés. En nuestra primera –y única– noche sólo nos sir-



vieron unos terrones de grasa de vaca pútrida cubiertos de una espesa salsa de color marrón que sabía como las alcantarillas de Venecia. Después había frutas, peras podridas, ciruelas que tenían bichos en su interior y uvas marchitas del año anterior. Y eso era todo, excepto por el vino turbio. La cama que me ofrecieron no era otra cosa que unas pajas con terrones de estiércol; o, al menos, eso se me antojaron por su olor y su tacto. Para mayor bienestar puse la colcha sobre el suelo y sobre ella dormí de manera mucho más cómoda. Pero había poca tranquilidad: unos impúdicos bribones luchaban en el piso de abajo, y en la habitación contigua a la mía un hombre fue asesinado. Yo

oí sus gritos de agonía, escondí mis cuadernos y mi bolsa y coloqué un arca contra mi puerta para evitar correr la misma suerte. En la próxima ocasión que vaya a Piacenza dispondré mi alojamiento en la casa del señor Visconti, y a aquellos que tengan allí asuntos les recomiendo que hagan lo mismo.

de las posibilidades del cucurucho

Me pregunto si ciertos alimentos podrían servirse y comerse en el interior de un cucurucho. La sopa, en lugar de derramarse sobre tablas de madera como es costumbre en la mesa de mi señor Ludovico, mejoraría de servirse en un tal recipiente, y también la mesa. Mas, ¿con qué sustancia habría de fabricarse el cucurucho? ¿Con mazapán? ¿Con polenta? ¿O habría de ser de madera?

pequeña fuente de intestinos de trucha

Tomad las entrañas de una trucha, limpiadlas muy bien y dadles al menos cuatro baños distintos bajo aguas corrientes. Apartad las partes que no os gusten y las restantes mezcladlas con un poco de pimienta, perejil, migas de pan y huevo de gallina, y sobre ellas extended una polenta crujiente. Mi amigo Gaudio Affan di Rivan considera que éste es el plato más repugnante que él haya nunca probado, pero yo tengo debilidad por él, así como por las gentes de Ostia, de quienes es invención.



ostras

Las ostras tienen mejor sabor si se calientan dentro de media concha sobre carbón, habiendo rociado por encima de ellas un poco de aceite suave. Las gentes ricas y lujuriosas que las comen crudas no saben esto.

curiosidades sobre el vinagre

El vinagre hace a las personas melancólicas aún más melancólicas, y a las personas que tienen ojos legañosos las torna de ojos aún más legañosos. Su buena cualidad es que os refrescará cuando el tiempo sea caluroso si os humedecéis las muñecas con una mezcla de vinagre y uvas podridas.

una lista de insectos comestibles

- Grillos
- Abejas
- Algunas orugas

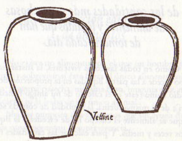
Y éstos no son comestibles:

- Arañas
- Tijeretas
- Grandes moscas

de la conservación de los alimentos

He estado pensando en la conservación de los alimentos, en especial en la conservación de las ranas. Sobre todo desde que tuve noticia de un tal Leoni Buillarotti junto al lago Transimeno, quien cada año conduce al lago a muchos cientos de sus ranas cuando éste se hiela, y luego, cortando con una sierra el hielo en el que quedan congeladas, puede comer ranas frescas a lo largo de todos los meses de invierno; aunque sólo las patas son –según él– comestibles para el consumo humano, y de las patas sin duda las partes más apetitosas son los dedos. En verdad, en el lago Transimeno e incluso más al sur en las provincias de

Roma, los dedos de rana congelados de Leoni Buillarotti están entre los platos más codiciados para los banquetes de cada invierno. Las patas –dice– han de pelarse y cocerse al vapor, luego escabecharse ligeramente en una mezcla de basílica, ajo y agua de coles antes de que llegue el momento de comerlas; y sólo entonces, aconseja Leoni Buillarotti, se quitarán los dedos. De treinta a cuarenta dedos, a su decir, constituyen una ración suficiente para una persona noble, mientras que los demás comensales pueden darse por contentos con los restos de las patas. Con lo que queda de los cuerpos de las ranas –añade– hace pasteles para el alimento de su ganado; pero yo también he oído hablar de pasteles de rana, rodeados de abundantes perfumes de los de más fuerte olor, tallados a semejanza de ranas enteras y empleados para decorar la mesa en las bodas de campesinos en Puglia.



Y ahora estoy pensando en la aplicación del procedimiento de conservación de Leoni Buillarotti para los brotes de col, vacas y otros alimentos. Cubriré la superficie de un lago que esté congelándose con vacas muertas y coles, y cuando el agua se haya helado sólidamente sobre ellos, los serraré formando bloques individuales y los llevaré a cavernas subterráneas para guardarlos allí de manera segura, permitiendo de esta forma que los amantes de los brotes de col puedan comerlos a su capricho en cualquier época del año e incluso en los meses en que no hay cosechas de los mismos; y a los que gustan de la carne de vaca, que la saboreen sin tener que sufrir las molestias y retrasos de sacrificar una nueva vaca.

La ventaja de las ranas y de otros alimentos conservados es que no se depende de las estaciones.

de las cantidades más provechosas de alimentos y líquidos que han de tomarse cada día

Como en todas las cosas vivientes, la sustancia del cuerpo excede a las partes líquidas en la proporción de dos y medio a uno (éste es el cálculo de mi amigo Benedetto Garvi); de la misma forma, la cantidad de comida sólida con que se alimente el cuerpo ha de exceder a la líquida en dos veces y media. Y para calcular las cantidades necesarias para cada individuo, como se estima que una vejiga rellena de intestinos bien apretados tiene el mismo peso que la cabeza humana, la cantidad de alimento y líquidos que ha de tomar un individuo cada día debe ser igual al peso de su cabeza; que mi amigo Benedetto Garvi me asegura que en una persona crecida es la séptima parte del peso completo de su cuerpo. Y así, si la cabeza de un hombre pesara 30 *ettos* (6,8 kgs), deberá comer 20 *ettos* de comidas sólidas (polenta, aceitunas, patas de rana o cualquier otra clase de comidas que su posición le permita procurarse) y 10 de líquidos cada día (teniendo en cuenta que la mitad de todas las polentas es líquido).

Sobre lo arriba escrito

Tras meditarlo, creo que puedo estar muy equivocado acerca de este asunto. Volveré a considerarlo.

de una selección equilibrada de alimentos

No existe un alimento con el que un hombre pueda nutrirse y sobrevivir si éste fuera el único alimento sobre la tierra; ninguna cosecha, ninguna baya, ninguna raíz, ni una sola carne ni la leche de un único animal.

No hay tampoco dos alimentos que sin ayuda de ningunos otros permitan la supervivencia.

Pero hay tres alimentos con los que un hombre puede alimentarse con provecho si no pudiera disponer de otros; y éstos son la polenta, las aceitunas y las patas de ranas. En esta proporción habría de consumirlos:

Siete décimas partes de polenta
Dos décimas partes de aceitunas
Y dos partes de las patas de ranas*

Mi amigo Benedetto Garvi, con quien yo he discutido estas proporciones a lo largo de muchas noches, había estado poniéndolas en práctica durante casi seis meses en el momento de su infortunado fallecimiento.

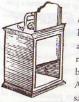
Nuevas observaciones sobre algunas verduras y sus variadas cualidades

HABAS GRUESAS

Los antiguos creían que en el interior de las habas gruesas habitaban las almas de los muertos y evitaban comer de ellas. No es ésta la razón por la que yo las desdeño, sino porque he descubierto que estimulan la lascivia, provocan insomnio y te dejan henchido por las ventosidades.

* Una y otra vez al hacer los cálculos más simples, Leonardo incurrirá en errores matemáticos como aquí lo hace, y después estará siempre tan ocupado con su siguiente proyecto que nunca tendrá tiempo de revisar el anterior y descubrir sus errores.

LENTEJAS



La forma de evitar la biliosidad a causa de haber comido lentejas es que las calentéis por dos veces, arrojéis las aguas en que las calentasteis por primera vez, añadiendo luego vinagre y hierbas a las aguas para la segunda cocción. Aun así, estas lentejas no son beneficiosas para el pecho, el cerebro o la vista.

GUISANTES

Los guisantes son menos perjudiciales que las habas, pero guardaos de comer demasiados. El exceso de guisantes puede producir locura.

GARBANZOS

Las aguas en las que hayáis empapado los garbanzos pueden beberse para purificar los riñones, destruir los cálculos biliares y desembarazaros de los gusanos que tengáis en el estómago.

PUERROS

Hay algunos que afirman que los puerros son un afrodisíaco y han de ser tomados en la noche de bodas. Otros afirman que los puerros curan la embriaguez. Y aun hay otros que pretenden que los puerros son el laxante perfecto. Puede que así sea, pero yo afirmo que haréis mal si coméis puerros. Los puerros os producirán dolor de cabeza, os estropearán los dientes y las encías, y son dañosos para la vista. Por estas razones estoy decidido a dejar de comer puerros.

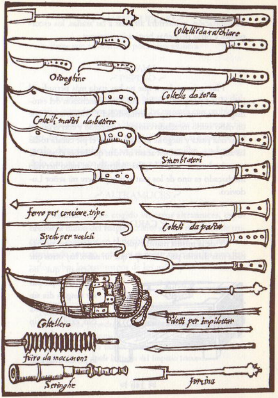
CEBOLLAS

La manera adecuada (que muchos parecen haber olvidado) de comer una cebolla es calentándola bajo cenizas o carbón; luego, cuando esté fría, cortadla en pequeños trozos y aliñadla con sal, aceite, vinagre y zumo de uvas o peras. (Hay quienes añaden también pimienta y canela.)

Si coméis demasiadas cebollas tendréis la cabeza pesada, dañarán vuestra memoria, os encontraréis somnolientos y harán vuestro aliento desagradable (para lo cual el único antídoto es mascar las raíces de una remolacha).

AJO

El ajo guisado con habichuelas alivia la tos y la falta de aliento. El ajo machacado y dispuesto alrededor de vues-



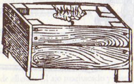
tra habitación, mantendrá alejadas a las arañas, los escorpiones y otras pequeñas bestias importunas.

NABO

Hay quienes dicen que no hay nada más perjudicial para el cuerpo que un nabo, que causa hinchazón del estómago, estreñimiento y gran irritabilidad. Olvidan, acaso, que un nabo asado mezclado con grasa de cerdo y con el que se haga una pasta y luego se extienda sobre el pie curará todas las ampollas. Y también acaso olvidan que beber el agua de un nabo hervido alivia la gota. Además, un nabo hervido machacado es uno de los platos que prefiere mi señor Ludovico.

CARDOS

Y de la misma manera que algunos dicen que no hay nada más dañoso para el cuerpo que un nabo, hay otros que afirman que no hay que dejar pasar ningún día sin comer un cardo. No explican, sin embargo, cómo o qué parte. Y yo no lo puedo imaginar.



HABICHUELAS*

Estas son también de poca importancia.

PEPINO

Las semillas del pepino blanco puestas en vino dulce son a menudo una ayuda para las mujeres con problemas de vejiga. Pero en otras sólo provoca malos humores y fiebres. Es aconsejable que comáis un pepino, si habéis de comerlo, despojándolo de su piel y sus semillas, y aderezándolo con un poco de sal, aceite y vinagre.

ALTRAMUCES

Cuando hayáis cogido vuestros altramuces, exponedlos al humo del fuego durante medio día antes de trocearlos y ponerlos en el puchero hirviente. Si su sabor es demasiado amargo, entonces es mejor no comerlos sino frotarlos sobre los estómagos de los niños para combatir los parásitos.

* (Nota de J. C. Capel.) No se refiere a nuestras actuales alubias o judías, frutos precedentes del Nuevo Continente, que no se expandieron por Europa hasta principios del XVI, sino a diferentes especies de la misma familia que se cultivaban ya en el Viejo Continente desde la época del Imperio romano.

HINOJO

No hay mucho que decir sobre el hinojo, pero para aquellos que no lo encuentran lo bastante dulce mi consejo es que, cuando se acerque el invierno, dispongan los tallos sobre el suelo y los cubran con estiércol de los establos; y entonces, al año siguiente, hallarán que su sabor es mucho más dulce. He tenido noticias de familias enteras que han muerto por haber comido hinojos sin azúcar, así que creo que ésta es una precaución razonable.

CALABAZA

Cuando en el verano está aún joven y tierna, antes de que se torne en la cosa monstruosa e hinchada en la que puede transformarse (y yo he visto con mis propios ojos algunas que medían 3 m. de longitud), ha de ser pelada y cortada en largas rodajas que se secan al sol y luego pueden usarse como alimento o como adorno para las mesas en invierno.

FLOR DE SAUCO

La flor de saúco es especialmente beneficiosa para aquellos que sufren de hidropesía. La baya, con la que teñimos nuestros cabellos blancos, combate eficazmente las mordeduras de serpiente cuando se cuece. Y las aguas en

que las hojas han hervido pueden rociarse alrededor de la casa para mantener apartadas a las pulgas.

ESPINACAS, CHIRIVIAS, REMOLACHAS, COLIFLORES, SETAS, TRUFAS Y PENSAMIENTOS

Sobre ellas pienso escribir más adelante.

RAROS & CURIOSOS

Pocos lectores saben que Leonardo da Vinci fue maestro de banquetes en la corte de Ludovico Sforza durante más de treinta años; pocos conocen sus trabajos como jefe de cocina de la taberna Los Tres Caracoles. El llamado *Codex Romanoff* (descubierto en 1981), una libreta en la que el polifacético artista anotaba recetas y comentarios acerca de los buenos modales en la mesa, muestra su interés por el arte de cocinar.

Un tratado que nos descubre facetas insólitas del más grande de los genios universales.